



FICHE TECHNIQUE

Mise à jour : 25/07/24

BENEDICTA Mayonnaise Seau 4,7kg - 5L <i>Mayonnaise recette ferme</i>	
MARQUE	BENEDICTA
LIBELLE PRODUIT	BENEDICTA Mayonnaise seau 4,7KG
EMBALLAGE	Seau
Volume	5L
Poids net	4,7 kg
CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES	
Code EAN	3 660 603 485 085
Code interne	76022375
CARACTERISTIQUES SEAU	
PCB	1
Poids Brut en Kg	4,897 kg
<u>Dimensions Seau</u>	
Longueur en cm	22,7 cm
Largeur en cm	22,7 cm
Hauteur en cm	18 cm
PALETTISATION 80 x 120 x 125 cm	
Nombre de Couches	6
Colis par Couche	18
Colis par Palette	108
Poids en charge en Kg	553,9 Kg
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
<u>Ingrédients</u>	Huile de colza 69%, eau, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde , vinaigre d'alcool, sel), jaunes d' œufs pasteurisés* (5%), vinaigres (vinaigre d'alcool, vinaigre de vin blanc), jus de citron à base de concentré, sel, amidon modifié, épaississant (gomme xanthane), sucre, arômes, colorant (caroténoïdes) <i>*D'œufs de poules élevées en plein air.</i>
Liste allergènes	moutarde, œufs
<i>Huile de colza d'origine UE</i>	
<i>Œufs français</i>	
DLUO (en sortie de production)	8 mois avant ouverture
Nous garantissons une DLUO résiduelle minimum en entrepôt client de 90 jours sur l'ensemble de nos produits à la date de livraison.	
Conservation avant ouverture	à température ambiante
Conservation après ouverture	au frais
Texture adaptée au travail en poche	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	
Pour :	100g
Energie	654 kCal / 2690 kJ
Protéines	1,3 g
Glucides	1,9 g
<i>dont sucres</i>	1,4 g
Lipides	71,0 g
<i>dont saturés</i>	6,0 g
Sel	1,4 g

Ce produit est garanti sans organismes génétiquement modifiés

Produit fabriqué en France, à SECLIN (59)