

	FICHE TECHNIQUE	T021pMAY011	FRAIS
Destinataires : Qualité, R&D, Commercial, Clients.	MAYONNAISE	Code R&D : MAY011D11 Emb 45083B / N°Id. 45.083.03	Emis le : 19/09/94 Révision : 18 (02/07/15) Page 1/1

Dénomination légale

MAYONNAISE

Ingrédients

Huile de colza, eau, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique (E330), antioxygène : disulfite de potassium (E224)), jaune d'œuf, vinaigre d'alcool, sel, saccharose, épaississants : gomme de guar (E412) - gomme xanthane (E415), amidon modifié de pomme de terre (E1414).

Suggestion d'étiquetage

Huile de colza, eau, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, acidifiant : E330, antioxygène : E224 (sulfites)), jaune d'œuf, vinaigre, sel, saccharose, épaississants : gomme de guar - gomme xanthane, amidon modifié de pomme de terre.

Allergènes

Moutarde, œuf, sulfites.

Caractéristiques physico-chimiques

pH	: 3.60 – 4.00
Taux de sel	: 0.80 – 1.10 %
Acidité	: 0.25 – 0.45 %

Caractéristiques organoleptiques

Texture : Lisse et ferme, homogène.

Couleur : Jaune très pâle.

Flaveur : Vinaigrée mais sans acidité, note de jaune d'œuf.

Caractéristiques microbiologiques

Micro-organismes recherchés	Critères
Flore mésophile à 30°C (/g)	≤ 10 000
Coliformes 30°C (/g)	≤ 10
E. coli (/g)	≤ 10
Staphylocoques présumés pathogènes (/g)	≤ 100
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C (/g)	≤ 10
Salmonelles (dans 25g)	Absence
Levures (/g)	≤ 100
Moisissures (/g)	≤ 100

Caractéristiques nutritionnelles

Valeurs moyennes pour 100 g de produit brut

Valeur énergétique	644	kcal	/ 2649 kJ
Matières grasses	70	g	
dont acides gras saturés	5.9	g	
Glucides	0.8	g	
dont sucres	0.7	g	
Fibres alimentaires	0.3	g	
Protéines	1.2	g	
Sel	0.9	g	
Sodium	375	mg	

Durées de vie

DLUO : 4 mois

DLUO secondaire : 3 semaines
(pour contenant refermable)

Conditions de conservation

Conserver entre +2°C et +6°C, à l'abri de la lumière.

Après ouverture, conserver entre +2°C et +6°C, à l'abri de la lumière. Bien refermer entre deux utilisations.

Conseils d'utilisation / de préparation

Utilisation froide (utilisable en l'état).

Emis par : Service R&D