

Code produit : DO0028

DÉSIGNATION LÉGALE DE VENTE / *DESIGNATION*

MAYONNAISE NATURE
Issue de l'agriculture biologique /
MAYONNAISE NATURE
Made from organically grown products

INGREDIENTS / *INGREDIENTS*

Code emballer : EMB 38150

Huile de tournesol* (70%), eau, jaune d'œuf*, vinaigre de cidre*, **moutarde de Dijon*** (eau, **graines de moutarde***, vinaigre de cidre*, sel), sel, gomme de xanthane, gomme de guar*, jus concentré de citron*.
*produits issus de l'agriculture biologique.

AGRICULTURE UE / NON-UE

Sunflower oil (70%), water, **egg yolk***, **cider vinegar***, **Dijon mustard*** (water, **mustard seeds***, **cider vinegar***, salt), salt, xanthan gum, guar gum*, concentrated lemon juice.*

** Made from organically grown products*

EU / NON-EU AGRICULTURE

SUGGESTIONS D'UTILISATION / *SUGGESTIONS OF USE*

Mayonnaise pour accompagner les préparations culinaires : crudités, viandes froides...
Recommended for accompanying culinary preparations: raw vegetables, cold meats...

CARACTÉRISTIQUES / *CHARACTERISTICS*

BACTÉRIOLOGIQUES (UFC/g) / *BACTERIOLOGICAL (CFU/g):*

<i>Germes aérobies mésophiles / Aerobic mesophilic</i>	<= 10 000
<i>Entérobactéries / Enterobacteriaceae</i>	<= 10
<i>Moisissures / Mould</i>	<= 100
<i>Levures / Yeast</i>	<= 100
<i>Staphyloques à coagulase positive / Coagulase-positive staphylococcus</i>	<= 10
<i>Salmonella / Salmonella</i>	absence dans 25 g / <i>absent in 25g</i>
<i>Bactéries lactiques / Lactic acid bacteria</i>	GAM/bactéries lactiques / <i>lactic acid bacteria</i> <= 100
<i>Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes</i>	absence dans 25 g / <i>absent in 25g</i>

PHYSICO-CHIMIQUES / *PHYSICO-CHEMICAL :*

*pH / **pH:*** 3,75 ± 0,30
*Acidité totale / **Total acidity :*** 0,60 ± 0,30 (g/100g)

ORGANOLEPTIQUES / *ORGANOLEPTIC* :

Texture / Texture : ferme et épaisse / *firm and thick*
Couleur / Colour : blanche crème / *creamy white*
Odeur / Odour : légèrement vinaigrée / *light flavour of vinegar*
Goût / Taste : légèrement piquante / *slightly pungent*

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / *AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (g / 100g)*

Valeur énergétique / Energy : 2764 kJ / 672 kcal
Matières grasses / Fat : 73,2
dont AG saturés / including saturated fatty acids : 8,1
Glucides / Carbohydrates : 1,5
dont sucres / including sugars : 0,9
Fibres alimentaires / Fibers : 0,3
Protéines / Proteins : 1,6
Sel / Salt : 1,45

DLUO / *BEST BEFORE* : 8 MOIS / *8 MONTHS*

A conserver de préférence à l'abri de la lumière et de la chaleur avant ouverture.
 A consommer dans le mois qui suit l'ouverture et à conserver au réfrigérateur.

Store preferably away from light and heat before opening.
Refrigerate after opening and consume within 1 month.

ORIGINE / *ORIGIN*

Ingrédient	Origine
Huile de tournesol	France, Espagne, Italie, Roumanie, Slovaquie, Bulgarie, Hongrie, Allemagne, Grèce
Eau	France
Jaune d'œuf	France
Vinaigre de cidre	France
Moutarde de Dijon	France, Canada
Xanthane	France
Guar	Inde
Jus concentré de citron	Italie

CONDITIONNEMENT / *PACKAGING*

Seaux de 4,5 kg. Autres : nous consulter. / *4,5 kg tubs. Others: Please contact us.*

CERTIFIÉ par FR-BIO-01 (ECOCERT)
CERTIFIED BY FR-BIO-01 (ECOCERT)

LOGO AB / LOGO COMMUNAUTAIRE
AB LOGO / COMMUNITY LOGO