

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	Mise à jour le / <i>update</i> : 03/03/2022
	 MAYONNAISE BIOLOGIQUE <i>ORGANIC MAYONNAISE</i>	Version : 6 Référence produit : 700051

Définition / definition :

La mayonnaise est une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre, l'émulsion huile-dans-eau étant produite en utilisant du jaune d'œuf de poule. Elle peut être additionnée d'ingrédients facultatifs, procurant un intérêt organoleptique et/ou physico-chimique pour le produit. La mayonnaise doit être constituée au minimum de 70% de matières grasses (69% d'huile et 1% de matière grasse issu du jaune d'œuf) et de minimum 5 % de jaune d'œuf. (Selon le code européen de bonne pratique, septembre 2006).

The mayonnaise is an emulsified dip obtained by mix of vegetables oils, vinegar and egg yolk. It can be added several ingredients to give it a specific taste, a texture, or an aspect. The mayonnaise must be constituted of minimum 70 % of fats (69 % of oil and 1 % of fat stemming from egg yolk) and of minimum 5 % of egg yolk. (According to the European code of good practice, in September, 2006).

Ingrédients / ingredients :

Huile de tournesol*(79%), jaune d'œuf*, moutarde de Dijon* (graines de moutarde*, vinaigre d'alcool*, eau, sel), vinaigre de cidre*, sel, citron*.

*Issus de l'agriculture biologique.

Organic sunflower oil (79%), organic egg yolk, organic Dijon mustard (organic mustard seeds, organic alcohol vinegar, water, salt), organic cider vinegar, salt, organic lemon.

Les informations **en gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques / *Bold informations are intended to intolerant or allergic people.*

Caractéristiques / characteristics :

Certifié par ECOCERT France SAS FR-BIO-01, agriculture UE/non UE.

Caractéristiques organoleptiques / <i>organoleptical characteristics</i>	
Aspect / <i>appearance</i>	Emulsion / <i>emulsion</i>
Odeur / <i>odour</i>	Vinaigre de cidre, oeuf / <i>cider vinegar, egg</i>
Couleur / <i>colour</i>	Jaune / <i>yellow</i>
Goût / <i>taste</i>	Moutarde, vinaigre de cidre, oeuf / <i>mustard, cider</i>
Caractéristiques physico-chimiques / <i>physical-chemical specifications</i>	
pH / <i>pH</i>	4,0 +/- 0,2
Acidité / <i>acidity</i> % exprimé en équivalent acide acétique	0,4% +/- 0,2%
Sel / <i>salt</i>	1,6% +/- 0,5%
Extrait sec / <i>dry extract</i>	87% +/- 3%

Caractéristiques bactériologiques / <i>microbiological specifications</i>		
Microorganismes	Valeur Cible	Acceptable
Flore totale mésophile à 30°C / <i>total bacteria count at 30 C°</i>	< 10 000 UFC /g	< 50 000 UFC /g
Lactobacilles / <i>lactobacillus</i>	< 100 UFC /g	< 1 000 UFC /g
Levures, moisissures / <i>yeasts, moulds</i>	< 100 UFC /g	< 1 000 UFC /g
Entérobactéries / <i>Enterobacteria</i>	< 10 UFC /g	< 100 UFC /g
Staphylocoques à coagulase positive / <i>coagulase-positive Staphylococci</i>	< 10 UFC /g	< 100 UFC /g
E coli / <i>E. coli</i>	< 10 UFC /g	< 10 UFC /g
Salmonelle / <i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g/ <i>not detected in 25g</i>	

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	Mise à jour le / <i>update</i> : 03/03/2022
	 MAYONNAISE BIOLOGIQUE <i>ORGANIC MAYONNAISE</i>	Version : 6 Référence produit : 700051

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g / <i>average nutritional data for 100g</i>	
Valeurs énergétiques / <i>energy value</i>	3094 kJ / 752 kcal
Matières grasses / <i>total fat</i>	82 g
Dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	9,4 g
Glucides / <i>carbohydrate</i>	0 g
Dont sucres / <i>of which sugars</i>	0 g
Fibres alimentaires / <i>fibers</i>	0 g
Protéines / <i>protein</i>	1,9 g
Sel / <i>salt</i>	1,6 g

Conservation / *storage conditions* :

Conditionnement / <i>packaging</i>	Pot polypropylène/ <i>polypropylene jar</i>
DDM / <i>shelf life</i>	7 mois / <i>7 months</i>
Avant ouverture / <i>before opening</i>	À conserver entre +2°C et +8°C / <i>Keep refrigerated between +2°C and +8°C (+36°F and 46°F)</i>
Après ouverture / <i>after opening</i>	À conserver entre +2°C et +8°C et à consommer dans le mois qui suit l'ouverture / <i>Keep refrigerated between +2°C and +8°C (+36°F and 46°F). Once opened, use within one month</i>

Attestations / *attestation* :

OGM / *GMO* : Selon les règlements européens n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE dans leurs versions en vigueur, aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire pour le présent produit. *According to European Regulations in force: EC 1829/2003 and 1830/2003, no mention of labeling concerning GMO is necessary.*

Ionisation / *ionization* : Ce produit et ses ingrédients n'ont subi aucun traitement d'ionisation selon le règlement UE 1169/2011 / *This product and its ingredients are not ionized according to European Regulations in force : EU 1169/2011.*

Pesticides, métaux lourds et contaminants / *pesticides, heavy metals and the contaminants* : Ce produit satisfait aux exigences des règlements UE 396/2005 et 1881/2006 et modifications en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et contaminants / *This product satisfies the regulation EU 396/2005 and 1881/2006 and modifications in force concerning the pesticides, heavy metals and the contaminants.*

Nanomatériaux / *nanomaterials* : Ce produit ne contient pas de nanomatériaux et n'est pas fabriqué à partir d'ingrédient contenant des nanomatériaux règlement UE 1169/2011 / *This product does not contain nanomaterials and is not made with ingredient containing nanomaterials according to European Regulations in force : EU 1169/2011.*

Emballage Primaires / *Primary packaging*

Les emballages utilisés sont :

- aptes au contact alimentaire selon règlement UE 1935/2004 et modifications
- BPA NI (Bisphénol A non intentionnel), Ni Phtalates selon loi française 1442/2012
- Pour les emballages en plastique : Règlement UE 10/2011 avec ses amendements successifs

The packaging used are :

- suitable for food contact according to EU regulation 1935/2004 and modifications
- BPA Ni (unintentional Bisphenol), Ni Phtalates according to french law 1442/2012
- for plastic packaging Regulation EU 10/2011 with its successive amendments

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	Mise à jour le / <i>update</i> : 03/03/2022
	 MAYONNAISE BIOLOGIQUE <i>ORGANIC MAYONNAISE</i>	Version : 6
		Référence produit : 700051

Allergènes / *allergens* :

Substances/produits énumérés à l'annexe II du règlement européen « INCO » 1169/2011 du 25/10/11 / *substances listed in annex II of European regulation n°1169/2011 of the 25/10/2011*

	Présence (source) <i>Presence (source)</i>	Absence <i>Absence</i>
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales / <i>Cereals containing gluten, namely : wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		X
Crustacés et produit à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X
Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs and products thereof</i>	X (oeuf) <i>(egg)</i>	
Poissons et produit à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>		X
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanut and products thereof</i>		X
Soja et produit à base de soja / <i>Soy beans and products thereof</i>		X
Lait, produits laitiers et dérivés / <i>Milk and products thereof</i>		X
Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, et autres fruits à coque) / <i>Nuts and derivatives</i>		X
Céleri et produit à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>		X
Moutarde et produit à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>	X (moutarde) <i>(mustard)</i>	
Graine de sésame et produit à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds products thereof</i>		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimée en SO ₂ / <i>Sulphur Dioxide & Sulfites at concentrations more than 10ppm expressed as SO₂</i>		X
Mollusques et produit à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>		X
Lupin et produit à base de lupins / <i>Lupine and products thereof</i>		X

CLAUSE DE RESPONSABILITE / *CLAUSE OF RESPONSABILITY* :

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. / *This information has been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on this document. It is the user's responsibility to assure themselves of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in force.*