

# Mayonnaise haute fermenté de Dijon en seau 4,7 kg AMORA

Article : 266027

e.2.13 Nutriscore\_E



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Mayonnaise à la moutarde de Dijon

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Seau de 4.700 kg

**Liste des ingrédients :** Huile de colza 69%, vinaigre d'alcool 10%, eau, jaune d'ŒUF et jaune d'ŒUF réhydraté de poules élevées en plein air origine France 5,2%, moutarde de Dijon 3,5% (vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, eau, sel), sucre, sel 1,4%, amidon modifié de pomme de terre, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel de MOUTARDE, jus de citron concentré, colorants : lutéine, extrait de paprika.

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 21]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 91

**Allergènes majeurs :** Moutarde, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme

# Mayonnaise haute fermeté de Dijon en seau 4,7 kg AMORA

Article : 266027

Régimes particuliers : Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	227 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	182 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	227 système métrique		

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,694	644	71	6	3	2.7	0.5	1	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

Type de matières grasses : Colza

# Mayonnaise haute fermeté de Dijon en seau 4,7 kg AMORA

Article : 266027

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Seau	4.7	4.881	1	Seau		227x227x182	8720182273840
Colis	4.7	4.881	1	Seau		227x227x182	8720182273840
Couche	94	0	20	Seau	20		
Palette	376	415.5	80	Seau	80	1200x800x878	8720182976741