

### LA CUISINE – Mayonnaise



Référence du produit : **JBO102BIB5**

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Cette mayonnaise Bio à la texture onctueuse est préparée à partir de moutarde de Dijon au vinaigre de cidre français. **Grâce à sa texture onctueuse elle accompagnera parfaitement vos meilleures préparations - telles que crudités, viandes ou poissons et crustacés.**

### 1 INFOS PRODUIT :

**DÉNOMINATION LÉGALE:** MAYONNAISE BIOLOGIQUE  
**FABRICATION FRANÇAISE**

### 2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES : LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES !

**DÉGUSTATION :** Idéale pour accompagner vos meilleures préparations telles que crudités, viandes ou poissons et crustacés.

### 3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Ingrédients :** Huile de tournesol\* 69% (origine UE/non UE), eau, moutarde de Dijon (eau, graines de **moutarde\***, vinaigre de cidre français\*, sel), jaune **d'oeuf\*** 5.2% (origine UE), sucre\*, sel, vinaigre\*, amidon de maïs, épaississant : gomme xanthane, poivre\*. \*Ingrédients issus de l'Agriculture biologique

**Description technique :** Mode d'obtention : Emulsion à froid  
pH = 3.6 (+/- 0.4)

**Densité :** 0.961

Stabilité microbiologique :	A RÉCEPTION CLIENT	A DDM BIB FERMÉ (À 6 MOIS)
FLORE AÉROBIE MÉSOPHILE 30°C	$m = 10^4$ ufc/g	$m = 10^5$ ufc/g
BACTÉRIE LACTIQUES MÉSOPHILES	-	-
RATIO FLORE TOTALE/ FLORE LACTIQUE	< 100	< 100
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	$m = 10^2$ ufc/g	$m = 10^2$ ufc/g
ENTÉROBACTÉRIES	$m = 10^3$ ufc/g	$m = 10^3$ ufc/g
ESCHERICHIA COLI	$m = 1$ ufc/g	$m = 1$ ufc/g
SALMONELLA	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g
LEVURES / MOISSURES	$m = 10^3$ ufc/g	$m = 10^3$ ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g

#### INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Après service en magasin conserver le pot au réfrigérateur (0-4°C) et consommer dans les 15 jours
DDM BIB FERME	270 jours (9 mois)
DDM BIB OUVERT	A conserver 2 mois après ouverture
DMM CONSO	15 jours dans les conditions recommandées

### Zoom sur la DDM

La **Date de Durabilité Minimale (DDM)**, anciennement appelé DLUO, a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque pour celui qui le consommerait.

**Ainsi, il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée, pourvu que leur emballage ne soit pas altéré.**

Pour en savoir plus : [www.economie.gouv.fr](http://www.economie.gouv.fr)

#### DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	NON
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI Avec système de raclage en fin de poche
COMPATIBLE EASY	NON
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	NON
ROBINET NÉCESSAIRE	VITOP

### 4 INFOS NUTRITIONNELLE & ALLERGÈNES:

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	2579 KJ / 627 KCAL
MATIÈRES GRASSES	g/100ml	68
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		8.5
GLUCIDES		2.5
DONT SUCRES		2.1
PROTÉINES		1.2
SEL		2.0

**Sans : conservateurs, colorants ni arômes artificiels**  
**Moutarde de Dijon au vinaigre de cidre français**

- Allergènes : **oeufs, moutarde**
- Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003
- Absence d'ingrédient ionisé, Produit non ionisé.

### Zoom sur la production!

Il s'agit d'une émulsion à froid des ingrédients en suivant une **recette minutieuse**. L'huile et l'eau n'étant pas naturellement miscibles, le jaune d'oeuf composé naturellement de lécithine (tensioactif naturel) permet de mélanger ces deux liquides (eau / huile). Il faut une forte agitation du mélange huile/oeuf pour que les molécules de tensioactifs enrobent les gouttelettes d'huile. La mayonnaise est donc ce que l'on appelle une émulsion stable d'huile dans l'eau.



#### LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	FR-BIO-01 Agriculture UE/ Non UE
------------------------	----------------------------------

#### CONDITIONNEMENT

FORMAT	<b>BIB 4,80KG</b> (conditionné dans une poche format BIB 5L)
EMBALLAGE	Poche : <b>BIB 10L SLIM VITOP [ART016]</b> Carton : <b>Carton V3/2 HORIZONTAL 390x240x140 [ART020]</b>
TRANSPORT	<b>Ambiant</b>
FABRIQUANT	<b>Sauces &amp; Créations</b>
MARQUE	<b>Jean Bouteille</b>