

AMORA

Mayonnaise de Dijon Allégée 5,5 kg Jet Bar X 2 AMORA



LES PLUS PRODUIT

- Le bon goût de la mayonnaise Amora avec 42% de matières grasses en moins que la mayonnaise classique.
- Avec des jaunes d'œuf de poules élevées en plein air
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Mayonnaise allégée en matières grasses (40%).

Mode d'emploi : Retirer la languette rouge extérieure. Laisser la bague de sécurité rouge en place. Dévisser la pompe jusqu'à ce qu'elle se lève. Faire deux tours complets. Enlever la bague de sécurité : la pompe fonctionne.

Liste d'ingrédients : huile de tournesol (40%), eau, vinaigre de vin blanc (dont SULFITES), LACTOSE, jaune d'ŒUF de poules élevées en plein air (4,9%), dextrose, moutarde de Dijon (2,5%) (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : E224 (SULFITES)), amidon modifié de maïs, sel, jus de citron concentré, épaississant (gomme xanthane), acidifiant (acide tartrique), conservateur (acide sorbique), arômes, antioxydant (extrait de romarin), colorants (extrait de paprika et lutéine).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **SULFITES, LAIT-LACTOSE, ŒUF, MOUTARDE.**
- peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour une portion de 15g de produit tel que vendu	**
Energie	1700 kJ / 420 kcal	260 kJ / 65 kcal	3
Graisses	40 g	6 g	9
- dont acides gras saturés	5 g	0,8 g	4
Glucides	13 g	2 g	<1
- dont sucres	10 g	1,5 g	2
Fibres alimentaires	NA	NA	NA
Protéines	1 g	< 0,5 g	< 1
Sel	1,8 g	0,27 g	5

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Mayonnaise de Dijon Allégée 5,5 kg Jet Bar X 2 AMORA

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en matières grasses : 40%
Teneur en sel (NaCl) : 1,8%
Acidité totale (en acide acétique) : 0.65%
pH : 3,2

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 90 jours.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver en chambre froide à température positive et consommer dans un délai d'un mois.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque d'agrément sanitaire CEE

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13			POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	8722700203926		JETBAR MAYO ALL.5,5 KG x2		5,500	5,872	47,00	74,00	377,00	1,311				
CARTON	8722700543947		2	UC/Cart	11,000	12,206	480,00	200,00	395,00	37,920				
COUCHE	8722700203933		9	CARTON	18	UC/Che	99,000	109,854	1160,00	800,00	395,00	366,560		
PALETTE	8722700203940		3	COUCHE	27	CARTON	54	UC/Pal	297,000	354,562	1200,00	800,00	1335,00	1,282

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
CS 90056
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr



Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com