



EAN: 5410832403880 (HE)
MC: NL

Numéro d'article: 40388

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: sauce Mayo Chef

Ingrédients

49% huile de colza, eau, vinaigre, 4% jaune d'oeuf de poules élevées au sol, sirop de glucose-fructose, **moutarde** (eau, vinaigre, graines de **moutarde**, acidifiant: acide citrique, épice), amidon modifié, sel, amidon, épaississant: gomme guar, blanc d'oeuf en poudre (**jaune d'oeuf**), acidifiant: acide citrique, conservateur: sorbate de potassium, extrait d'épice, colorant: caroténoïdes, antioxydant: calcium disodium EDTA

Pauwels NV heeft het recht om te wijzigen van leverancier/ land van oorsprong wanneer dit geen invloed heeft op de kwaliteit noch op de ingrediëntendeclaratie van het product.

sans OGM: Oui
Ionisation: Non

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	-	arachides	- pistache -
blé	-	soja	- noix de macadamia -
seigle	-	lait	- céleri -
orge	-	fruits à coque	- moutarde +
avoine	-	amande	- sésame -
épautre	-	noisette	- sulfites -
kamut	-	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	+	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1975 / 480
Matières grasses	50.2 g
dont acides gras saturés	4.1 g
Glucides	5.2 g
dont sucres	2.5 g
Protéines	1 g
Sel	1.4 g

Méthode de préparation

Aucune préparation nécessaire

Paramètres chimiques

Propriété chimique	Valeur	Val max.	Unité de mesure
pH	3	3.6	

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
 La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	frais / sec		9 mois
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	frais / sec		3 mois
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation	We adviseren de saus na opening koel te bewaren en binnen de maand te verbruiken.		
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette			
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Set microbiologique

après production (moyenne)			
Plate count aerobe	< 300000	UFC/g	
Lactobacillus	< 300000	UFC/g	
levure	< 30000	UFC/g	
champignon	< 3000	UFC/g	

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
 La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 5410832403880 - Pauwels Mayo Chef 9,6 Kg

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	Pauwels Mayo Chef 9,6 Kg
Appellation courte	
EAN	5410832403880
Numéro d'article producteur	40388
Code Intrastat	21039090
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	seau (270mm x 270mm x 254mm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	9.6 kg
Poids net	9.6 kg
Poids brut	9.979 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 150mm)
Poids net	
Poids brut	
Nombre d'unités sur une palette	52
Nombre de boîtes par couche	13
Nombre de couches par palette	4

Matériau d'emballage

seau (270mm x 270mm x 254mm) - 0 SUP

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
polymère HDPE	0.379 kg		recyclable	

Spécifications modifiées à 2023-10-24 par le producteur

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

v1.5.5 prodpp1364510dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*