



Mayo 3 Moutardes

REF.: A407115

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION

Mayo avec 3 types de moutarde. Délicieux sur les sandwiches, sandwiches, salades et entrées diverses. Donne un bon goût épicé grâce aux 3 types de moutarde qui y sont transformés.

MODE D'EMPLOI

au goût

INGRÉDIENTS

eau ; matière grasse et/ou huile et/ou graisse végétale hydrogénée et non hydrogénée (huile de colza) ; moutarde (moutarde forte de dijon [eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool blanc, sel, acidifiant : acide citrique (e 330), conservateur : disulfite de potassium (e 224)], moutarde douce (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, épices, arôme naturel d'herbes), grain mustard (water, mustard seeds, spirit vinegar, white wine vinegar, salt, sugar, sherry vinegar, spices).) ; sucre (saccharose) ; vinaigre et/ou extrait de vinaigre (vinaigre d'alcool blanc, eaux (eau)) ; amidons modifiés : amidon modifié de pomme de terre ou phosphate de diamidon acétylé (E 1414), amidon modifié de maïs ou phosphate de diamidon hydroxypropylé (E 1442) ; sel (épices et/ou plantes aromatiques (oignon)) ; oeuf (jaune d'oeuf en poudre) ; épaississants : gomme de guar (E 412), alginate de sodium (E 401) ; extraits d'épices et/ou de plantes aromatiques (extrait de curcuma, extrait de poivre noir) ; conservateurs : benzoate de sodium (E 211), sorbate de potassium (E 202), acide lactique (E 270) ; acidifiant : acide lactique (E 270) ; légume et/ou extrait de légume (extrait de carotte) ; antioxydant : éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium edta) (E 385) ; antiagglomérant : dioxyde de silicium - auxiliaire technologique (E 551)

BESOINS SPÉCIAUX

Sans gluten, Sans lactose, Végétarien, Vegan

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Eau, huile de colza, 20% moutarde Dijonaise (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre naturel, sel, antioxydant: E224 [SULFITES]), sucre, vinaigre naturel, 2,6% moutarde Française (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre naturel, sel, épices, arôme naturel des plantes aromatiques), 1,7% moutarde (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre blanc, vinaigre de vin blanc, sucre, sel, vinaigre de Xérès, épices), amidon modifié (pomme de terre, maïs [contient des SULFITES]), sel, jaune d'œf en poudre (jaune d'œf*, sel), conservateurs: E270, E202, E211; arômes naturels, épaississeur: E412; gélifiant: E401; extrait d'épice (poivre noir, oignon), antioxydant: E385.* d'oeufs de poules élevées au sol.

DURÉE DE VIE / CONDITION DE STOCKAGE

11 mois à partir de la date de fabrication

Conserver à température ambiante.

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

Énergie en Kcal (kcal)	328.0000
Énergie en Kj (kJ)	1360.0000
Matières grasses (g)	28.2770
Acides gras saturés (g)	2.0670
Glucides (g)	14.5700
Sucres (g)	12.0340
Fibres (g)	1.0070
Protéines (g)	2.1110
Sel (g)	2.8790



Mayo 3 Moutardes

REF.: A407115

FICHE TECHNIQUE

ETIQUETAGE ALLERGÈNES

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Oeufs et produits dérivés	Présence
Lait et produits dérivés	absence
Soja et produits dérivés	absence
Lupin et produits dérivés	absence
Graines de sésame et produits dérivés	absence
Moutarde et produits dérivés	Présence
Céleri et produits dérivés	absence
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	Présence

INFORMATION NANOMATÉRIAUX

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

INFORMATION OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

INFORMATION IONISATION

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

SÉCURITÉ ET PREMIERS SECOURS

Principaux dangers :Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.Fiche de sécurité :Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une Fiche de Données de Sécurité au sens de ce règlement.