

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET

Date: janvier-21



ESPRIT DU SEL SAS
44 Grande rue
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89
F: 05.46.29.65.51
contact@espritdusel.com

Marque/Brand	Esprit du Sel	
Appellation Commerciale / Item Name	Mayonnaise aux salicornes 180g	
Dénomination de vente / Sales Name	Mayonnaise aux salicornes	
Ingrédients / Ingredients	<p>*Huile de tournesol, *salicornes (8%), *jaune d'œuf, *moutarde de Dijon (*graine de moutarde, *vinaigre d'alcool, eau, sel), *vinaigre de cidre, sel, *citron.</p> <p>*Sunflower oil, *salicornes (8%), *egg yolk, *Dijon mustard (*mustard seed, *alcohol vinegar, water, salt), *cider vinegar, salt, *lemon.</p> <p>* ingrédients issus de l'agriculture biologique / Ingredients organic certified</p>	
Origine / Origin	France	
Conservation / Storage Instructions	<p>Avant ouverture : A conserver à température ambiante, éviter les chocs thermiques Before opening: Store in ambient temperature, avoid thermal shocks</p> <p>Après ouverture : A conserver entre +2°C et +8°C et à consommer dans le mois qui suit l'ouverture After opening: Store between +2°C and +8°C and consume within one month after opening</p>	
DLUO / Shelf Life	12 mois / 12 months	
Codes	EAN CODE: 3 558180 020075 In house code: MAYOSAL180	Code Douanier Customs code: 21033090
UVC / Sale Unit / SKU	Poids net / Net weight: 180g	Poids brut / Gross weight: 315 g
Conditionnement / Packaging	Pot en verre / Glass jar h: 9,8 cm L: 6 cm l/w: 6 cm	
Colis / Box	UVC par colis / unit per box: 6 Poids net / Net weight: 1,2kg h: 11 cm L: 18,5 cm l/w: 14,7 cm	Poids brut / gross weight: 1,94 kg
Palettisation / Palettization	EURO palette / pallet: 800 x 1200 UVC par P / Unit per P: 3456 Colis par C / Box per L: 36	Couche par P / Layer per P: 16 Colis per P / Box per P: 576
OGM / GMO	Absence d'OGM / No GMO Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003	
Allergènes / Allergens	Moutarde, oeuf / Mustard, egg	
Labels / Certifications:	Label AB & UE certifié par Ecocert / Organic EU certification by ECOCERT FR-BIO-01	

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET

Date:

janvier-21



ESPRIT DU SEL SAS
44 Grande rue
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89
F: 05.46.29.65.51
contact@espritdusel.com

Nom Commercial / Item Name **Mayonnaise aux salicornes 180g**

Critères physico-chimiques / Physico-chemical criteria

pH / pH	3,8 +/- 0,4
Acidité / Acidity	0,4% +/- 0,2%
Sel / salt	1,5% +/- 0,5%
Extrait sec / Dry extract	86% +/- 3%

Composition microbiologique / Microbiological criteria

Germes	Critères	Acceptable
Flore totale mésophile à 30°C / Total bacteria count at 30°C	< 10 000 UFC /g	< 50 000 UFC /g
Lactobacilles / Lactobacillus	< 100 UFC /g	< 1 000 UFC /g
Levures, moisissures / yeasts, moulds	< 100 UFC / g	< 1 000 UFC / g
Entérobactéries / Enterobacteria	< 10 UFC/g	< 100 UFC /g
Staphylocoques à coagulase positive / coagulase-positive Staphylococci	< 10 UFC / g	< 100 UFC / g
Escherichia coli	< 10 UFC/g	< 10 UFC/g
Salmonelle / Salmonella	Absence dans 25g	Absence dans 25g

Etiquetage Nutritionnel pour 100g / Nutritional Fact per 100g

Valeur énergétique / Calories	2984 KJ
Valeur énergétique / Calories	726 Kcal
Matières grasses / Total Fats	80 g
<i>Dont acides gras saturés / Saturated fat</i>	9,1 g
Glucides / Carbohydrates	0 g
<i>Dont sucres / Sugars</i>	0 g
Protéines / Proteins	1,6 g
Sel / Salt	1,5 g

Caractéristiques organoleptiques / organoleptical characteristics

Aspect / appearance	Emulsion / emulsion
Odeur / odour	Vinaigre, oeuf, moutarde / vinegar, egg, mustard
Couleur / colour	Jaune / yellow
Goût / taste	Moutarde, vinaigre, oeuf, salicorne / mustard, vinegar, egg, saltwort