

**MAYONNAISE BIOLOGIQUE
KIVINAT**

PRESENTATION

Historique :

L'origine du mot mayonnaise reste controversée et détient plusieurs variantes.

La première affirme que le mot mayonnaise proviendrait de « Mahon », capitale de Minorque (dans les Baléares) C'est ici que le cuisinier de l'amiral français Richelieu, lui aurait proposé cette recette fabriquée avec les deux seuls ingrédients à sa disposition : l'œuf et l'huile.

La deuxième proviendrait d'un dérivé des mots « Magnonnaise » (du verbe manier), « moyennaise », ou de « moyen » (signifiant jaune d'œuf en vieux français)

Si l'origine du mot reste assez floue, sa recette est, quant à elle connue et reconnue par tous.

Description :

La recette originale de la mayonnaise se compose de jaune d'œuf, d'huile, de sel et de poivre.

On peut y ajouter différents condiments pour relever le goût : citron, moutarde...la moutarde améliorant la fermeté de l'émulsion).

Ingrédient(s) : huile de tournesol*, eau, jaune d'œuf*, vinaigre de cidre*, moutarde de Dijon*, sel, épaississants.

*Produit issu de l'agriculture biologique

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

La mayonnaise est souvent utilisée pour accompagner des préparations culinaires : salades, œufs, crudités, viandes froides...

La mayonnaise peut également servir d'appareil pour différentes sauces telles que l'aïoli, la sauce cocktail, la sauce tartare...

Recettes : Des idées de recettes sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physicochimiques :

- pH=3,90 (+/-0.30)
- Acidité=0.40 (+/- 0.30)

Valeurs nutritionnelles pour 100g

- Valeur énergétique 721 kcal (2965 kJ)
- Protéines 1,2g
- Glucides 0,5g
 - Dont sucres 0,5g
- Lipides 79,3g
 - Dont AG saturés 8,8g
- Fibres 0,2g
- Sodium 395 mg

CERTIFICATION

Codification douanière : 2103.90.90

**MAYONNAISE BIOLOGIQUE
KIVINAT**

Traçabilité :

Agriculture : UE et Non UE

Origine de la transformation: France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la production et du conditionnement : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergène :

Contient des **œufs** et de la **moutarde**.

(Ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des Directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène pouvant être présent sur le site de stockage et être un risque de contamination croisée : céréales, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, graines de sésame.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	<= 10 000 germes/g
Entérobactéries	<= 10
Escherichia coli	<= 1
Moisissures	<= 100
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	<= 100
Moisissures	<= 100
Salmonelles	Absence dans 25g
Entérobactérie	< 10
ASR	<= 30
Staphyloques à coagulase positive	<= 10
Listeria monocytogenes	absence dans 25 g

**MAYONNAISE BIOLOGIQUE
KIVINAT**

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.2

Contaminants :

	Cible Pg/g de graisse
Dioxine	3,0

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
Flacon souple squeeze 315g	Flacon souple	Carton	KIMAYSC315	3329480150218	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (mm)	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton 315g * 9	232x151x168	-	-	24	8	192	1728

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.