

SOCIETE INTERDIS SNC / PAUWELS SAUCES / MAYONNAISE SIMPLE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38
Table des matières			

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Mayonnaise bocal 470g	3
I.2 : Mayonnaise TD 470g	5
L : Produits Finis	8
L.1 : Produit fini	8

SOCIETE INTERDIS SNC / PAUWELS SAUCES / MAYONNAISE SIMPLE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38
D : Liste des Allergènes			

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette			
Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2	Présent	Vinaigre d'alcool (Présent) Additif :Amidon modifié - Amidon modifié de maïs (Présent) Additif :Colorant - colorant : caroténoïdes (E160a) (Présent)	N/R
Moutarde et produits à base de moutarde	Présent	Moutarde (Présent) graines de moutarde	
Œufs et produits à base d'œufs	Présent	Jaune d'œuf (11% sel) (Présent)	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : SO2<10ppm dans le produit fini

SOCIETE INTERDIS SNC / PAUWELS SAUCES / MAYONNAISE SIMPLE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38
I : Etiquetage		I.1 : Mayonnaise bocal 470g	

Fiche Technique Etiquetage de Mayonnaise bocal 470g			
Section :	Mayonnaise bocal 470g		
Dénomination commerciale :	Mayonnaise à la moutarde		
Dénomination légale :	mayonnaise		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Huile de colza, eau, jaune d'œuf, vinaigre d'alcool, sucre, sel, moutarde 0.5% (eau, vinaigre d'alcool, graines de moutarde, acidifiant : acide citrique, épice), amidon modifié de maïs, épaississant : gomme guar, acidifiant : acide citrique, colorant : bêta- carotène, extrait d'épice.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	470 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	470g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	sur le couvercle		
Formule légale :	A consommer de préférence avant fin :		
Expression :	MM/AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	sur le couvercle		
Expression :	LAJJJ hh:mm A = Année, JJJ = quantième de production		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	EMB : B-01341		

Pièces jointes - Généralités			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
11325.pdf	Emballage finalisé = BAT	27/02/2018	Matthieu Asselin

SOCIETE INTERDIS SNC / PAUWELS SAUCES / MAYONNAISE SIMPLE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38
I : Etiquetage		I.1 : Mayonnaise bocal 470g	

Nutritionnel de Mayonnaise bocal 470g							
Portion 1/1 : (100g) Adulte							
	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	2655	2655			Valeur
Energie (kcal)		N/R	645	645			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	70, 4	70			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	5, 7	5.7			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	2, 1	2.1			Valeur
Sucres (g)		N/R	1, 5	1.5			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0, 2	<0, 5 g			Non étiqueté
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 8	0.8			Valeur
Sel (g)		N/R	1, 2	1.2			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Pièces jointes - Nutritionnel			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
TT nut INCO V4-06032014.xlsx	Autres [CDC]	14/09/2017	Matthieu Asselin

Vitamines et minéraux Mayonnaise bocal 470g

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Nutritionnel animaux de Mayonnaise bocal 470g

SOCIETE INTERDIS SNC / PAUWELS SAUCES / MAYONNAISE SIMPLE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38
I : Etiquetage		I.2 : Mayonnaise TD 470g	

Fiche Technique Etiquetage de Mayonnaise TD 470g			
Section :		Mayonnaise TD 470g	
Dénomination commerciale :		Mayonnaise à la moutarde	
Dénomination légale :		mayonnaise	
Fabriqué en :		N/R	
Ingrédients :		Huile de colza, eau, jaune d'œuf, vinaigre d'alcool, sucre, sel, moutarde 0.5% (eau, vinaigre d'alcool, graines de moutarde, acidifiant : acide citrique, épice), amidon modifié de maïs, épaississant : gomme guar, acidifiant : acide citrique, colorant : bêta- carotène, extrait d'épice.	
conditionné sous atmosphère protectrice :		Non	
Poids variable :		N/R	
Poids net :		470 g	
Poids net égoutté :			
Contenance :		Volume net :	
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :		Oui	application à : Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :		470g e	
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :		Non	
Localisation :		sur le bouchon	
Formule légale :		A consommer de préférence avant fin	
Expression :		MM/AAAA	
Numéro de lot			
Localisation :		sur le bouchon	
Expression :		LAJJJ hh:mm A= année, JJJ = quantième de production	
Autres mentions obligatoires :		Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France	
Autres infos consommateurs :		Suggestion de présentation	
Mentions et logos relatifs à une démarche de certification tierce partie :		picto triman + recyclage bouchon et TD + non recyclage opercule	
Conseils de conservation :			
Spécifiques :		Avant ouverture, se conserve à température ambiante. Après ouverture, se conserve un mois au réfrigérateur.	

Pièces jointes - Généralités			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
12128.pdf	Emballage finalisé = BAT	13/08/2020	Matthieu Asselin
12127.pdf	Emballage finalisé = BAT	13/08/2020	Matthieu Asselin

SOCIETE INTERDIS SNC / PAUWELS SAUCES / MAYONNAISE SIMPLE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38
I : Etiquetage		I.2 : Mayonnaise TD 470g	

Nutritionnel de Mayonnaise TD 470g							
Secteur : Sauces condimentaires							
Famille : Mayonnaises							
Type de produits : Autres							
Total non séchés : 69							
Non séchés							
Huiles de colza, de noix et d'olive (g) : 69							
Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 69 / 2 pts							
Score : 15 / 17 pts - 2 pts							
Nutriscore : D							
Portion 1/1 : (100g) Adulte							
	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	7	N/R	2655	2655			Valeur
Energie (kcal)		N/R	645	645			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	70, 4	70			Valeur
Acides gras saturés (g)	5	N/R	5, 7	5.7			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	2, 1	2.1			Valeur
Sucres (g)	0	N/R	1, 5	1.5			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	0	N/R	0, 2	<0, 5 g			Non étiqueté
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 8	0.8			Valeur
Sel (g)	5	N/R	1, 2	1.2			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Pièces jointes - Nutritionnel			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur

<p> Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties. </p>	<p> Aperçu partiel </p>
<p> Page 6 / 11 </p>	<p> Aperçu Version 4.0 </p>

SOCIETE INTERDIS SNC / PAUWELS SAUCES / MAYONNAISE SIMPLE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38
I : Etiquetage		I.2 : Mayonnaise TD 470g	

TT nut INCO V4-06032014.xlsx	Autres [CDC]	14/09/2017	Matthieu Asselin
------------------------------	--------------	------------	------------------

Vitamines et minéraux Mayonnaise TD 470g

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles
--

Nutritionnel animaux de Mayonnaise TD 470g

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10

Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
20201217_095858.jpg	Photo produit conditionné	17/12/2020	Matthieu Asselin
20201217_095850.jpg	Photo produit conditionné	17/12/2020	Matthieu Asselin
20201217_095843.jpg	Photo produit conditionné	17/12/2020	Matthieu Asselin
Bocal.jpg	Photo produit conditionné	11/12/2018	Matthieu Asselin
Mayo assiette.jpg	Photo produit conditionné	11/12/2018	Matthieu Asselin
IMG_20180227_135322.jpg	Photo produit conditionné	27/02/2018	Matthieu Asselin
IMG_20180227_135319.jpg	Photo produit conditionné	27/02/2018	Matthieu Asselin
20201217_100234.jpg	Photo produit nu	17/12/2020	Matthieu Asselin

Conservation de Produit fini

Définition du lot :		un jour de production maximum	
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	12 Mois	Conditionnement	DLUO
Durée de vie après ouverture :	1 Mois		
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Oui			

Caractéristiques physico-chimiques de Produit fini

Caractéristique : Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Caractéristique applicable : N/A

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Etiquetage		Tolérances CE Décembre 2012	

Caractéristique : Poids net

Caractéristique applicable : N/A

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
470g		TU1 = 455, 9g TU2 = 441, 8g	

Caractéristique : pH

Méthode : pH mètre

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
3		3, 3		3, 6

Caractéristique : Densité

Méthode : PAAR DMA 38

Version : 4

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 06/01/2021 20:10Aperçu créé le : 05/11/2021
10:38

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
0, 91 kg/dm3		0, 94 kg/dm3		0, 97 kg/dm3

Caractéristique : ViscositéMéthode : **Brookfield DV-E, spindle TC - 2.5rpm**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
30 %	35 %	50 %	65 %	70 %

Caractéristique : sel

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
0, 88 %		1, 18 %		1, 48 %

Caractéristique : AciditéMéthode : **titration**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
0, 3 %		0, 6 %		0, 9 %

Caractéristique : détecteur de métauxMéthode : **détecteur de métaux**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Flacons PET limite de détection Fe: 2.5mm Non Fe : 3.5 mm inox : 4mm Bocal en verre Fe: 2.5mm Non Fe : 3.0 mm inox : 4.0mm			

Caractéristique : Emballage globalMéthode : **visuel**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme			

Caractéristiques organoleptiques de Produit fini**Type : Goût**Caractéristique applicable : **N/R**

SOCIETE INTERDIS SNC / PAUWELS SAUCES / MAYONNAISE SIMPLE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Précision :	une comparaison avec un échantillon d'une production précédente
Cible :	goût typique de ce type de produit, absence de goût lourd, métalliques ou étrangers
Type : Aspect	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	sauce homogène
Type : Couleur	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	jaune pale
Type : Odeur	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	odeur typique de ce type de produit, absent d'odeur lourd, métallique ou étranger
Type : Texture	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	le produit doit présenter la consistance désirée tout au long de sa durée de vie

Caractéristiques microbiologiques de Produit fini		
Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R		
Caractéristique : Flore aérobic mésophile totale à 30°C		
Caractéristique applicable :	N/R	
Méthode :	Plate count agar	
Précision :	fin DLUO 30 000 000	
Cible	Tolérance	Non- conformité
3000	300 000	
Caractéristique : Lactobacillus		
Caractéristique applicable :	N/A	
Méthode :	MRS agar	
Précision :	fin DLUO 30 000 000	
Cible	Tolérance	Non- conformité
3000	30 000	
Caractéristique : Levures à 20-25°C		
Caractéristique applicable :	N/A	
Méthode :	OGY agar	
Précision :	fin DLUO 300 000	
Cible	Tolérance	Non- conformité
3000	30 000	
Caractéristique : Moisissures à 20-25°C		
Caractéristique applicable :	N/A	
Méthode :	OGY agar	
Précision :	non visible	

SOCIETE INTERDIS SNC / PAUWELS SAUCES / MAYONNAISE SIMPLE			
Version : 4	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 06/01/2021 20:10	Aperçu créé le : 05/11/2021 10:38
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Cible	Tolérance	Non- conformité
300	3000	

Conservation d'échantillons de Produit fini	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2 échantillons par production
Durée :	DLUO + 1 mois