

GENERAL INFORMATION | INFORMATIONS GÉNÉRALE

PRODUCT NAME NOM DU PRODUIT	Mayonnaise	DATE	04-07-2019
		REV. NO.	01
ITEM NUMBER NUMÉRO D'ART.	0529	COUNTRY OF ORIGIN PAYS D'ORIGINE	USA / ÉTAS-UNIS
PACK SIZE TAILLE PAQUET	Pails of 15.5 liters	SHELF LIFE DATE DE PÉREMPTION	180 days (6 months) / 180 jours (6 mois)

IMAGES

PRODUCT | PRODUIT

LABEL | ÉTIQUETTE

NA



OUTER PACKING | EMBALLAGE EXTERNE

INNER PACKING | EMBALLAGE INTERNE



INGREDIENTS | INGRÉDIENTS

INGREDIENTS | INGRÉDIENTS

ORIGIN | ORIGINE

Canola Oil / huile de canola, 80 % minimum	
Water / Eau	
Vinegar / vinaigre	
Egg yolk, Eggs / oeufs	
Sugar / sucre	
Salt / sel	
Spice / épice	
Citric Acid / Acid de citrique	
Lemon Juice concentration / Concentration de jus de citron	

CODING INFORMATION | INFORMATIONS DE CODAGE

INNER PACKAGING CODE DESCRIPTION | DESCRIPTION DU CODE D'EMBALLAGE INTÉRIEUR

Julian Date

OUTER PACKAGING CODE DESCRIPTION | DESCRIPTION DU CODE D'EMBALLAGE EXTÉRIEUR

Best Before / meilleur avant : AAAA/MM/DD, Po # : M 00000 séquentiel Mantab po #

PRODUCT PROPERTIES | PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

ORGANOLEPTIC PROPERTIES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES		DESCRIPTION		CONTROL METHOD MÉTHODE DE CONTRÔLE	
Colour Couleur		Light yellow, typical of real mayonnaise / Jaune clair, typique de la vraie		Visual	
Odour & Flavor Odeur & Saveurs		Good flavor, slightly acidic, sweet and salty, typical of a good mayonnaise without any off flavor and/or odor / Bon goût, légèrement acide, sucré et salé, typique d'une bonne mayonnaise		Visual/ Gout	
Texture		Texture is smooth, no separation		Visual	
CHEMICAL PROPERTIES PROPRIÉTÉS CHIMIQUES		METHOD MÉTHODE	MINIMUM	MAXIMUM	TARGET CIBLE
PH			3.9	4.3	4.1
% Salt			1.35 %	1.75 %	1.55 %
Titratable Acidity			0.3 %	0.55 %	0.425 %
Viscosity			180 000 cps	21 0000 cps	195 0000 cps
MICROBIOLOGICAL PROPERTIES PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES			MINIMUM	MAXIMUM	TARGET CIBLE
TPC:	> 5000/g (AOAC 990.12)				
Coliform:	>10/g (AOAC 997.14)				
E Coli:	> 10/g (AOAC 997.14)				
Yeast/molds:	> 100/g (bam online chp18)				
Salmonella:	Negative pour 25g (AOAC R1906801)				
Listeria:	Negative pour 25g				
Staph. Aureus	>10 pour 25g				
DEFECTS DÉFAUTS					CONTROL METHOD MÉTHODE DE CONTRÔLE
N/a					Visual

PACKING INFORMATION | INFORMATIONS D'EMBALLAGE

Storage Practice Pratique de rangement	Between 4 & 32 celcius, may rise to 35 celcius but must not remain at that temperature for more than 15- day period, refrigerate after opening and avoid freezing
Storage Temperature Température de rangement	

NUTRITIONALS (SOURCE IS YOUR LABEL) (*Daily Value % (DV%) Based on a 2,000 Calorie Diet) | **NUTRITION (LA SOURCE EST VOTRE ÉTIQUETTE) (*Valeur quotidienne% (DV%) Basé sur un régime de 2 000 calories)**

Serving per size | Taille par portion: 1 tbsp (15 ml)

PER SERVING | PAR PORTION

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 tbsp (15 mL) pour 1 tbsp (15 mL)	
Calories 100	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 11 g	15 %
Saturated / Saturés 1.5 g	8 %
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Protein / Protéines 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 5 mg	2 %
Sodium 60 mg	3 %
Not a significant source of trans fat, fiber, sugars, potassium, calcium, or iron. Source négligeable de lipides trans, fibres, sucres, potassium, calcium et fer.	
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

ALLERGEN LIST | LISTE DES ALLERGÈNES

COMPONENTS COMPOSANTS	PRESENT IN PRODUCT PRÉSENT DANS LE PRODUIT	PRESENT IN OTHER PRODUCTS MANUFACTURED ON THE SAME LINE PRÉSENT DANS D'AUTRES PRODUITS FABRIQUÉS SUR LA MÊME LIGNE	PRESENT IN THE SAME MANUFACTURING PLANT PRÉSENT DANS LA MÊME USINE
Peanuts (including peanut oil) Arachides (y compris l'huile d'arachide)	NO	NO	NO
Tree Nuts Noix	NO	NO	NO
Sesame Seeds Graines de Sésame	NO	NO	NO
Milk & Derivatives Lait & Dérivés <small>Specify : Milk, Casein, Whey, etc. Précisez : Lait, Caséine, Lactos, etc</small>	NO	NO	NO
Eggs Oeufs	YES	YES	YES
Fish Poisson	NO	NO	NO
Shellfish Fruits de mer	NO	NO	NO
Mustard all kind	YES	YES	YES
Soy Soja <small>(excluding soy oil excluant huile de soja)</small>	NO	NO	NO
Wheat (Gluten) Blé (Gluten)	NO	NO	NO
Sulphites Sulfites	YES	YES	YES

CERTIFICATES | CERTIFICATS

NAME NOM	CERTIFIED CERTIFIÉ	GRADE CATÉGORIE
HACCP	Yes	
Kosher	YES	OU
BRC		