

Mayonnaise (LA/01/22)

autres condiments

LE PRODUIT

La « Mayonnaise rayon frais » Label Rouge est élaborée uniquement à partir d'une liste restreinte d'ingrédients sélectionnés selon des critères de qualité encadrés : de l'huile de colza au goût neutre, des jaunes d'œufs Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique, de la moutarde de Dijon, du vinaigre de vin blanc et du jus de citron ainsi que des condiments (sel et poivre). Conditionnée dans un délai restreint en pot hermétique, elle est commercialisée au rayon frais en grande et moyenne surface et auprès de grossistes spécialisés avec une date limite de consommation de 2 mois.

ARÔMES ET SAVEURS

Cette mayonnaise offre une texture ferme et consistante ainsi que son maintien dans le temps en l'absence d'additif grâce au mélange permanent d'un fouet et à l'incorporation progressive de l'huile lors de son montage.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en 2022, ce produit est élaboré selon la recette traditionnelle, à partir d'une liste restreinte d'ingrédients sélectionnés, sans additif, sans conservateur, ni colorant, ni texturant, ni sucre, selon des critères qualité encadrés dans le cahier des charges du produit. Cette mayonnaise est un accompagnement gourmand de qualité pour d'autres produits de qualité.

Le saviez-vous

C’est la première sauce à obtenir le Label Rouge, sa qualité supérieure ayant été démontrée par des analyses sensorielles, en comparaison à une mayonnaise « standard » habituellement rencontrée sur le même marché de commercialisation, le rayon frais.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association CAPS QUALITE

2 rue de Dormagen
59350 SAINT ANDRE LEZ LILLE

N°SIRET : 39537471300026
Président(e) : HERVY Yan **Contact :** Cathy GAUTIER
Mél. : cgautier@qualimentaire.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Epernay

21 rue des Moulins à vent
51200 EPERNAY

N°SIRET : 13000270200145
Tél. : 03 26 55 95 00
Fax : 03 26 54 48 98
Mél. : INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/mayonnaise-24297*

List of links present in page

1. mailto:cgautier@qualimentaire.fr
2. mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr
3. mailto:certipaq@certipaq.com
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com

7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:slepesteur@certipaq.com