

# Mayonnaise (LA/02/23)

autres condiments

## LE PRODUIT

La mayonnaise Label Rouge est une sauce élaborée à partir d'une liste restreinte d'ingrédients, à savoir de l'huile de colza au goût neutre, des jaunes d'œufs Label Rouge, 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 Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et auprès de grossistes spécialisés avec une date limite de consommation de 2 mois.

## ARÔMES ET SAVEURS

Le choix d'ingrédients restreints de qualité concoure à offrir la mayonnaise Label Rouge une saveur optimale et de qualité supérieure. Le contrôle de l'huile de colza permet de garantir l'absence de rancissement tout au long de la durée de vie de la mayonnaise. La moutarde de Dijon, composée uniquement d'eau, de graines de moutarde non OGM, de vinaigre et de sel, est sans conservateur et sans arôme. Le vinaigre de vin blanc et le jus de citron permettent d'apporter une pointe d'acidité à la mayonnaise, indispensable à sa bonne conservation. En bouche, la texture de la Mayonnaise Label Rouge est ferme et consistante grâce au mélange permanent d'un fouet et l'incorporation progressive de l'huile.

## UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en novembre 2022, ce produit est élaboré selon la recette traditionnelle de la mayonnaise et sa liste d'ingrédient qualitatifs garantit une recette comme à la maison ». Elle est notamment garantie sans conservateur, ni colorant, ni texturant, ni sucre. Cette mayonnaise est parfaite pour accompagner d'autres produits sous signes officiels de la qualité, tels que des bulots de la Baie de Granville IGP, des crevettes *Penaeus monodon* Label Rouge ou encore du rôti cuit Label Rouge.

### 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)

Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité (PAQ)

4, Rue Chauveau Lagarde
75364 PARIS Cedex 08
C.S. n°278-08

**N°SIRET :** 32429516100057
**Président(e) :** BONNIN Pascal **Contact :** Delphine LE GOFF Directrice
**Tél. :** 01 53 23 04 10
**Mél. :** legoff@paq-groupement.com

## 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-17308*

**List of links present in page**

1. mailto:legoff@paq-groupement.com
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