

Guide Pratique : Conservation et Suivi de la Mayonnaise Industrielle

Règles d'or de conservation

- Conserver impérativement au réfrigérateur entre 0°C et 4°C immédiatement après usage.
- Refermer hermétiquement le pot après chaque utilisation pour limiter l'oxydation.
- Ne jamais remettre dans le pot d'origine une portion de mayonnaise ayant été en contact avec des aliments.
- Utiliser uniquement des ustensiles propres et secs pour prélever la sauce.

Durée de vie après ouverture

- Mayonnaise classique : 1 mois maximum au réfrigérateur.
- Mayonnaise allégée ou à base d'ingrédients frais : 2 à 3 semaines maximum.
- Vérifier systématiquement la date limite de consommation (DLC) indiquée par le fabricant sur l'emballage.
- En cas de doute sur la fraîcheur, jeter le produit par mesure de sécurité.

Checklist de suivi (À imprimer)

- Noter la date d'ouverture sur le couvercle avec un marqueur indélébile.
- Vérifier l'aspect visuel : aucune trace de moisissure ou changement de couleur.
- Vérifier la texture : aucune séparation anormale ou liquéfaction.
- Vérifier l'odeur : aucune odeur aigre ou inhabituelle.
- Nettoyer régulièrement le goulot du pot pour éviter l'accumulation de résidus.

Conseils d'hygiène au quotidien

- Ne pas laisser le pot de mayonnaise à température ambiante pendant le repas.
- Éviter de stocker le pot dans la porte du réfrigérateur où les variations de température sont plus fréquentes.
- Privilégier les petits formats si la consommation est occasionnelle pour éviter le gaspillage.
- Si le pot est resté plus de 2 heures hors du réfrigérateur, il est recommandé de le jeter.