

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Eau, graines de moutarde 31%, vinaigre d'alcool, sel.

Wasser, Senfkörner 31%, Alkoholesig, Kochsalz.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : Jaune ocre  
Goût : Piquant, Vinaigre  
Aspect : homogène  
Flaveur : Franche, piquante de moutarde

BOCAL - 6 / carton

Dénomination légale

Moutarde de Dijon

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 12 Mois  
DDM minimum à réception : 8 Mois

Commentaires

Origine : Fabrication et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais, sec e

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,80 Tolérance: 0,400  
Brix : % Tolérance:  
Acidité : 2,5 +/- 0,4 %  
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 593 kJ  
soit 143 kcal  
Matières grasses : 10 g  
dont acides gras saturés : 0,7 g  
Glucides : 2,9 g  
dont sucres : 2,3 g  
Protéines : 7,8 g  
Sel : 5,5 g

Commentaires Physico-chimie

Extrait sec : > 30%.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	-	-
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Produit non soumis à des normes bactériologiques.

**CONDITIONNEMENT**

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	2800 g	16,80 kg	- kg	336,0 kg
Poids brut	2981 g	18,41 kg	- kg	393,2 kg
Longueur	- mm	452 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	303 mm	- mm	80 cm
Hauteur	240 mm	250 mm	- mm	115 cm
Matériau	-	Carton	-	-
Marquage	DLUO + n° lot			
GENCOD	3344540147205	3344540147199	-	-
Nb. emballages primaires	-	6	-	-

**Plan de palettisation**

Nb colis par rangée :	5	Nb rangées par palette :	4	Nb total colis par palette :	20
-----------------------	---	--------------------------	---	------------------------------	----

**ALLERGENES**

**Présence**

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.	NON
Poissons et Produits à base de Poissons.	NON
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	NON
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	NON
Arachides et Produits à base d'Arachides.	NON
Soja et Produits à base de Soja.	NON
Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)	NON
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.	NON
Graines de sésame et Produit à base de graines de sésame.	NON
Céleri et Produits à base de céleri.	NON
Moutarde et Produits à base de moutarde.	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

**Commentaires Allergènes**

Contient : Moutarde.  
Peut contenir des traces de Gluten (<20ppm) et Sulfites (<10ppm).

**ATTESTATIONS**

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

