

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Graines de moutarde*, vinaigre d'alcool*, eau, sel.

* Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique.
Agriculture UE/Non UE.

Senfkörner*, Alkoholesig*, Wasser, Kochsalz.

*Zutat aus biologischem Anbau.

Caractéristiques organoleptiques

UNITE

Dénomination légale

Moutarde biologique / Biologischer Senf

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 6 Mois
DDM minimum à réception : 4 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,7 +/- 0,2
Brix : %
Acidité : %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 665 kJ
soit 160 kcal
Matières grasses : 11,3 g
dont acides gras saturés : 0,7 g
Glucides : 2,9 g
dont sucres : 2,1 g
Protéines : 7,3 g
Sel : 5,5 g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	< 10 /g	100 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Critères établis selon le règlement européen en vigueur :
N°2073/2005.

Ce produit est classé dans le chapitre 1.3 : Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes*.

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	2800 g	- kg	kg	554,4 kg
Poids brut	2930,5 g	- kg	kg	595,2 kg
Longueur	- mm	- mm	mm	120 cm
Largeur	- mm	- mm	mm	80 cm
Hauteur	146 mm	- mm	mm	146,4 cm
Matériau	PET/PE	-	-	-
Marquage	Lot + DLUO	-	-	-
GENCOD	3344540123995	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	-	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	22	Nb rangées par palette :	9	Nb total colis par palette :	198
-----------------------	----	--------------------------	---	------------------------------	-----

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

Moutarde.

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...

