

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

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

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : Jaune ocre
Goût : Piquant, vinaigre
Aspect : Homogène
Flaveur : Franche, piquante de moutarde

BOITES SERVICE de 250 - 4 / paquet

Dénomination légale

Moutarde de Dijon

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 8 Mois
DDM minimum à réception : 5 Mois

Commentaires

Origine : France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 652 kJ
soit 158 kcal
Matières grasses : 12 g
dont acides gras saturés : 0,7 g
Glucides : 2,6 g
dont sucres : 2,6 g
Protéines : 7,8 g
Sel : 5,8 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 | <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 | 4 g | 1 kg | 4 kg | 256 kg |
| Poids brut | 4,45 g | 1,23 kg | 4,92 kg | 334 kg |
| Longueur | 85 mm | 158 mm | 390 mm | 120 cm |
| Largeur | 22 mm | 140 mm | 295 mm | 80 cm |
| Hauteur | - mm | 187 mm | 170 mm | 160 cm |
| Matériau | Kraft blanchi frictionné/PVDC/PE | Kraft blanc/cannelure/kraft blanc | Film plastique thermorétractable | - |
| Marquage | DLUO + n° lot | | | - |
| GENCOD | - | 3344540108800 | 3344540107742 | - |
| Nb. emballages primaires | - | 250 | 1000 | - |
| Plan de palettisation | Nb colis par rangée : 8 | Nb rangées par palette : 8 | Nb total colis par palette : 64 | |

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...

