

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : sulfite acide de sodium.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: jaune soufre
Goût: franche et piquante de moutarde
Odeur : piquante soufrée
Texture : homogène

UNITE

Dénomination légale

Moutarde de Dijon

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 24 Mois
DDM minimum à réception : - Mois

Commentaires

Origine : France
Après ouverture, le produit se conserve 3 semaines entre 0 et +4°C.

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,7 +/- 0,4
Brix : - %
Acidité : 2,5 +/- 0,4 %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 677 kJ
soit 163 kcal
Matières grasses : 12 g
dont acides gras saturés : 0,9 g
Glucides : 3,5 g
dont sucres : 2,7 g
Protéines : 7,9 g
Sel : 5,7 g

Commentaires Physico-chimie

Sulfite acide de sodium (E222) teneur légale maximale : ≤500ppm
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 sulfite-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	5000 g	- kg	- kg	540 kg
Poids brut	5260 g	- kg	- kg	- kg
Longueur	- mm	- mm	- mm	120 cm
Largeur	226.8 mm	- mm	- mm	80 cm
Hauteur	180 mm	- mm	- mm	130 cm
Materiau	-	-	-	-
Marquage	-	-	-	-
GENCOD	3344540061259	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	-	-	-
Plan de palettisation	Nb colis par rangée : 18	Nb rangées par palette : 6	Nb total colis par palette :	108

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.	OUI
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

Commentaires Allergènes

Contient : Moutarde, Sulfites.

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...

