

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

CARTON de 72 pots

Dénomination légale

Moutarde de Dijon

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 12 Mois
DDM minimum à réception : 8 Mois

Commentaires

Origine : France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,80 Tolérance: 0,200
Brix : % Tolérance:
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	10000	100000
Entérobactéries / g	100	1000
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	10	100
Salmonella	Absence / 25g	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	100	1000
Listeria monocytogenes	-	-
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	100	1000
Moisissures /g	100	1000
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

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.

Les cibles sont établies selon les recommandations de la FCD, nouveaux critères applicables au 01/01/2023.

Moutarde de Dijon Room Service 22 g x 72 - Saveurs & Sauces

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	22 g	1,584 kg	- kg	278,78 kg
Poids brut	- g	5,050 kg	- kg	913,80 kg
Longueur	- mm	278 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	187 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	127 mm	- mm	154,7 cm
Matériau	Pot en verre	Carton	-	-
Marquage	-	-	-	-
GENCOD	-	3344540142415	-	-
Nb. emballages primaires	-	72	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	16	Nb rangées par palette :	11	Nb total colis par palette :	176
-----------------------	----	--------------------------	----	------------------------------	-----

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...

