

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

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

Caractéristiques organoleptiques

Condiment homogène de couleur soufre avec une odeur et saveur franche et piquant, qui peut diminuer au fil du temps.

CARTON de 1000 doses

Dénomination légale

Moutarde de Dijon pauvre en sodium

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 6 Mois
DDM minimum à réception : 4 Mois

Commentaires

Origine : France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,8 +/- 0,4
Brix : - %
Acidité : 2,8 +/- 0,4 %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 799 kJ
soit 192 kcal
Matières grasses : 15 g
dont acides gras saturés : 0,9 g
Glucides : 7,9 g
dont sucres : 2,9 g
Protéines : 7,5 g
Sel : 0,30 g

Commentaires Physico-chimie

Sodium <120mg/100g (Teneur en sel exclusivement due à la présence naturelle en sodium).
Extrait sec : >26%.

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 sulfite-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	4 kg	-	360 kg
Poids brut	4,45 g	4,8 kg	-	452 kg
Longueur	85 mm	380 mm	-	120 cm
Largeur	22 mm	250 mm	-	80 cm
Hauteur	- mm	115 mm	-	140 cm
Matériau	Kraft blanchi frictionné/PVDC/PE		Carton	-
Marquage	DLUO + n° lot			-
GENCOD	-	3344548200681	-	-
Nb. emballages primaires	-	1000	-	-
Plan de palettisation	Nb colis par rangée : 9	Nb rangées par palette : 10	Nb total colis par palette : 90	

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...

