AUX DELICES DU PALAIS – INGREDIAL

ZA du Canal – 5 Rue du Sucre

67270 HOCHFELDEN

Fiche Technique Produit

Désignation et description du produit

Famille : Produits composés divers

Dénomination de l'article : Moutarde douce d'Alsace – seau 1,1 kg

Désignation du produit : La dénomination « Moutarde douce » provient du fait que la pâte de moutarde est obtenue par le broyage et le mélange des graines de moutarde brunes de la variété *Brassica juncea* et des graines de moutarde jaunes de la variété *Sinapis alba*. Prêt à servir

Liste des ingrédients et allergènes (dans l'ordre décroissant) : Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, épice, arômes naturels, conservateur : BISULFITE de sodium E222

Origine : Ingrédient primaire : Moutarde origine France / Ukraine / Canada.

Fabrication & conditionnement : France.

Recommandation de déclaration : Moutarde douce (Eau, MOUTARDE, vinaigre, sel, épice, arômes naturels, conservateur : BISULFITE de sodium ou E222)

Conseils de dosage

Dosage : Selon besoin

Conditionnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont aptes au contact alimentaire, conformément à la législation en vigueur.

Volume d'emballage	Seau 1,1kg
Matériel	Seau plastique
Fermeture	Couvercle

Date de durabilité minimale – Conditions de stockage

DDM : 18 mois

Conditions de stockage : Avant ouverture, conserver à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière, éviter les chocs thermiques. Après ouverture, conserver de préférence au frais. Peut être consommé une fois ouvert jusqu'à DDM.

Caractéristique sensorielle

Couleur et texture	Pâte épaisse onctueuse jaune vif
Odeur	Typique et vinaigrée
Goût	Caractéristique et doux

Caractéristiques Microbiologiques

Non concerné

Caractéristiques physico-chimiques :

pH : 3,9 – 4,0

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique (kcal/kJ)	82 kcal / 339 kJ
Matières grasses	5,0 g
Dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	7,1 g
Dont sucres	1,9 g
Protéines	5,3 g
Fibres alimentaires	4,3 g
Sel	2,4 g

Déclaration concernant les allergènes majeurs

Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.

Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Œufs et produits à base d'œufs		X
Céleri et produit à base de céleri		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X
Fruits à coque		X
Moutarde et produits à base de moutarde	X	

Allergènes	Présence	Absence
Graines de sésame et produits à base de sésame		X
Anhydres sulfureux et sulfites en concentration >10ppm	X	
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

Autres informations et garanties

Déclaration légale d'innocuité – Non ionisation

Le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur relatives aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives européennes dans leur version en validité. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

Informations relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM)

Au meilleur de nos connaissances, et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris leurs ingrédients, ne contiennent d'OGM, au sens de la directive européenne n°1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive européenne n°1830/2003.

Informations relatives aux contaminations croisées allergènes :

Pas de risque de contamination croisée

Nanoparticules

Absence selon le règlement européen n°2015/2283

Autres informations

La version de ce document correspond au stade actuel de notre savoir et de nos connaissances. Elle est produite à titre informatif et ne dispense pas l'utilisateur de procéder à ses propres vérifications. En cas de transformation du produit, l'utilisateur sera responsable de la conformité envers les législations en vigueur. Ce document a été produit électroniquement et est valable sans signature.

Version : 08/02/2023