

## Dénomination Article

Dénomination article: Préparation de raifort rapé

## Ingrédients

**Dénomination légale: préparation de raifort rapé**

Liste d'ingrédients: raifort, eau, huile de colza, vinaigre d'alcool, sucre, amidon modifié, sel, épaississant (gomme xanthane), acidifiant (acide citrique), antioxydant (**disulfite de sodium**).

## Valeurs nutritionnelles

Description	Unité	Valeur
Matières Grasses	g/100g	11,0
dont: acides gras saturés	g/100g	0,8
Glucides	g/100g	11,0
dont: sucres	g/100g	7,5
Protéines	g/100g	2,0
Sel	g/100g	0,73

## Allergènes

Allergènes	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfites (SO <sub>2</sub> >10 mg/kg ou L)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## Température de stockage

Conditions de stockage: Température ambiante

Après ouverture nous recommandons de conserver ce produit entre 4°C et 10°C.

**Caractéristiques microbiologiques**

Exempt de bactéries pathogènes grâce à de bonnes pratiques de fabrication.

**Système de Management de la Qualité**

Vérifié selon les normes de certification reconnues par la GFSI (IFS).

**HACCP**

L'analyse HACCP est une partie importante et intégrée dans notre système de management de la qualité.

**Organismes génétiquement modifiés (O.G.M.)**

Le produit décrit ci-dessus n'est pas soumis aux réglementations d'étiquetage (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003 dans leur version en vigueur.

**Explications**

Nous certifions que le produit décrit ci-dessus, dans son conditionnement initial et dans les conditions de stockage appropriées, répond aux exigences du droit français/allemand et européen concernant les produits alimentaires, en ce qui concerne les analyses réalisées par nos soins.

Nos recettes peuvent subir des modifications en vue d'améliorer nos produits. C'est pourquoi les spécifications décrites dans cette fiche n'ont qu'une actualité limitée.

Evidemment nous effectuons des mises à jour régulières.

A votre demande, nous vous faisons parvenir la version actualisée et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Ce document édité informatiquement ne comporte pas de signature.

**Remarques**

La publication et la diffusion de ces spécifications nécessitent notre accord écrit.