

### DESCRIPTION DU PRODUIT



### Liste des ingrédients

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

### Caractéristiques organoleptiques

Condiment homogène de couleur soufre avec une odeur et flaveur franche et piquant, qui peut diminuer au fil du temps avec apparition d'une légère synérèse.

CARTON de 1000 doses

### Dénomination légale

Moutarde

### Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 8 mois  
 DDM minimum à réception : 5 mois

### Commentaires

Origine : Fabrication et conditionnement en France

### Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,9 +/- 0,2  
 Brix : - %  
 Acidité : 1,9 +/- 0,4 %  
 Viscosité : cP

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 700 kJ  
 soit 169 kcal  
 Matières grasses : 13 g  
 dont acides gras saturés : 0,8 g  
 Glucides : 2,6 g  
 dont sucres : 2,6 g  
 Protéines : 8,1 g  
 Sel : 6 g

### Commentaires Physico-chimie

Extrait sec: >30%

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

#### Critères

#### Tolérances

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	10	100
Salmonella	absence dans 25g	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	100	10 000
Listeria monocytogenes	absence dans 1g	100 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-

### Commentaires Microbiologie



CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	4 g	4 kg	- kg	360 kg
Poids brut	4.45 g	4.8 kg	- kg	452 kg
Longueur	85 mm	380 mm	- mm	120 cm
Largeur	22 mm	250 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	115 mm	- mm	140 cm
Matériau	kraft blanchifrictionné / PVDC / PE		Carton	-
Marquage	DLUO + n° lot			-
GENCOD	-	3344548200605	-	-
Nb. emballages primaires	-	1000	-	-
<b>Plan de palettisation</b>	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**

### 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.

### CERTIFICATIONS



Portée disponible sur demande à certification@eurofins.com

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

