



## FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremme  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Moutarde de Dijon**

DENOMINATION LEGALE : Moutarde de Dijon

DESCRIPTION DU PRODUIT : La moutarde de Dijon est obtenue par le broyage et le tamisage des seules graines de moutarde noire (*Brassica nigra*) ou des graines de moutarde brune (*Brassica juncea*) non déshuilées.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les frites, les hot-dogs, les hamburgers et agrémente les préparations culinaires.

PAYS DE FABRICATION : FRANCE

COMPOSITION DU PRODUIT : Eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : **disulfite** de potassium.

Toutes nos matières premières sont garanties sans O.G.M.

Nous garantissons l'absence de traitement ionisant pour l'ensemble de nos matières premières.

Nos produits sont en conformité avec les législations belge et européenne en vigueur.

ALLERGENES : Moutarde, disulfite de potassium

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Couleur : jaune - brun

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH :  $3.75 \pm 0.3$

Acidité en degré acétique :  $2.3 \pm 0.3$

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

Extrait sec en % : 32.0 ± 2.0

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	609 KJ	147 Kcal
Matières grasses	10.2 g	
dont *AGS	0.7 g	
Glucides	4.0 g	
dont Sucres	1.8 g	
Protéines	7.9 g	
Sel	6.1 g	
*Acides Gras Saturés.		

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

Mésophiles totaux à 30 °C < 100000 germes/g  
Bactéries lactiques < 100 germes/g  
Levures < 100 germes/g  
Moisissures < 100 germes/g  
Salmonelles : absence / 25 g  
Staphylococcus aureus : < 10 germes / g  
Listeria monocytogenes < 100 germes / 1 g (Règlement CE n°2073/2005)

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES :

Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge (cfr. A.R. 28/12/73).

D.L.U.O. : 12 mois

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Seau PP 5L
- Pot PET 3L
- Sachet 4 g
- Distributeur 100% jetable Duck 5,1L
- Squeeze PET 300 ml
- Poches de 4L
- Tube GM 850 g
- Tube 535 g
- Pot PET 35 ml

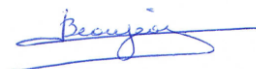
Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur.

ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/1830/CE, 1169/2011/CE, 1333/2008/CE, 1334/2008/CE.

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

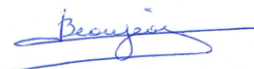


NORMES HACCP : Tous nos produits ont fait l'objet d'une analyse des risques qu'ils pourraient représenter pour la santé des consommateurs et de la façon de les maîtriser en conformité avec la législation européenne 178/2002/CE, 852/2004/CE, 853/2004/CE.

TRACABILITE : Toutes nos matières premières sont tracées ainsi que chaque produit fini (n°lot = D.L.U.O.).

DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT : peut être consommé à tout âge, par tout public.

Dernière modification : 19/03/2020  
Validation Responsable Qualité :

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Beaujeu", with a horizontal line underneath it.