

MOUTARDE DOUCE

1 L - EAN 54 200532 0693 1

3 L - EAN 54 200532 0695 5

TECHNISCHE FICHE - 03/04/2024

Ingrédients : eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, kurkuma

Valeurs nutritionnelles par 100 g

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Valeurs nutritionnelles | 448 kJ 108 kcal |
| Glucides | 2,0 g |
| - Dont sucres | 1,5 g |
| Matières grasses | 5,9 g |
| - Dont acides gras saturés | 0,3 g |
| Protéines | 6,8 g |
| Sel | 3,2 g |

Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Gluten | - |
| Crustacés | - |
| Œufs | - |
| Poisson | - |
| Arachides | - |
| Soja | - |
| Lait (y compris le lactose) | - |
| Fruits à coque | - |
| Céleri | - |
| Moutarde | + |
| Graines de sésame | - |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ | - |
| Lupin | - |
| Mollusques | - |

MOUTARDE DOUCE

1 L - EAN 54 200532 0693 1

3 L - EAN 54 200532 0695 5

TECHNISCHE FICHE - 03/04/2024

GMO étiquetage

Le produit fini ne contient pas d'organisme génétiquement modifié et n'est pas fabriqué avec des matières premières d'origine génétiquement manipulée.

Information supplémentaire sur l'emballage

| Les mentions supplémentaires | Oui / Non |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| "avec édulcorant(s)"; la mention dans la dénomination | Non |
| "avec sucre(s) et édulcorant(s)"; la mention dans la dénomination | Non |
| "Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants" | Non |

Spécifications du produit

Matières premières et emballages primaires

Pour chaque matière première/emballage, une spécification approuvée est présente. Chaque livraison de la matière première/emballage doit être conforme à la spécification approuvée.

Paramètres physico-chimiques

| Paramètre | Valeur | Min/Max |
|-----------|--------|---------|
| pH | 3,45 | ± 0,3 |
| % zout | 3,2 | ± 0,3 |
| % zuur | 3,0 | ± 0,3 |

MOUTARDE DOUCE

1 L - EAN 54 200532 0693 1

3 L - EAN 54 200532 0695 5

TECHNISCHE FICHE – 03/04/2024

Paramètres microbiologiques

| Paramètres | Cibles (/g) | Tolerances (/g) | À DLUO (/g) |
|----------------------|------------------|-----------------|----------------------------------------|
| Germes totaux (30°C) | 3×10^3 | 3×10^5 | 3×10^7 |
| Lactobacilles | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^7 |
| Moisissures | 3×10^2 | 3×10^3 | Pas de formation de moisissure visible |
| Levures | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^5 |
| Listeria mono | Absence dans 15g | <100 | 100 |

Conditions de stockage

Le produit fini doit être conservé à température ambiante et ne peut pas être congelé.

Détection de métaux

Appliqué pour tous les emballages sauf : seau, BIB, tubes laminés (tamis) et bidons.