

MOUTARDE DIJON

1 L - EAN 54 200532 0659 7

3 L - EAN 54 200532 0668 9

FICHE TECHNIQUE - 03/04/2024

Ingrédients : eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, acidifiant: acide citrique;
conservateur: métabiSULFITE de potassium

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	580 kJ 140 kcal
Glucides	2,7 g
- Dont sucres	2,0 g
Matières grasses	9,7 g
- Dont acides gras saturés	0,7 g
Protéines	7,1 g
Sel	6,7 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides (cacahuètes)	-
Soja	-
Lait	-
Fruits à coques	-
Céleri	-
Moutarde	+
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litres exprimées en SO ₂	+
Lupin	-
Mollusques	-

MOUTARDE DIJON

1 L - EAN 54 200532 0659 7

3 L – EAN 54 200532 0668 9

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

GMO Étiquetage

Le produit final ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'est pas fabriqué à partir de matières premières d'origine génétiquement modifiée.

Information supplémentaire sur l'emballage

Informations complémentaires	Oui / Non
"avec édulcorant(s)" ; indication par la dénomination de vente légale	Non
"avec sucre(s) et édulcorant(s) ; indication par la dénomination de vente légale	Non
"Peut nuire à l'activité ou à la vigilance des enfants"	Non

Spécifications des produits

Matières premières et emballages primaires

Une spécification approuvée est disponible pour chaque matière première/emballage. Chaque livraison de matière première/emballage doit être conforme au cahier des charges approuvé.

Paramètres physico-chimiques

Paramètre	Valeur	Min/Max
pH	3,55	± 0,4
% de sel	6,7	± 0,3
% d'acide	2,5	± 0,3

MOUTARDE DIJON

1 L - EAN 54 200532 0659 7

3 L - EAN 54 200532 0668 9

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Paramètres microbiologiques

Paramètre	Cibles (/g)	Tolérance (/g)	DLC (/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 25 g	< 100	100

Conditions de stockage

Le produit final doit être stocké à température ambiante et ne doit pas être congelé.

Détection de métaux

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