


Identification produit / Product identification

Nom produit / Product name	Moutarde d'Orléans saveur Béarnaise/ Bearnaise Orleans mustard	
Aspect-Texture / Texture	Fine, onctueuse, enveloppe de graines de moutarde visible / Delicate, smooth, visible mustard seeds	
Couleur / Colour	Jaune / Yellow	
Odeur / Smell	Caractéristique moutarde / Mustard characteristic	
Goût / Taste	Légèrement piquante / Slightly tangy	
Conditionnement / Packaging	Pot verre / Glass jar	
Poids net total / Total Net weight	850 g	
Code Produit	EAN UVC	
8057850RON1	3165350000067	13165350000064

Ingrédients / Ingredients

Eau, graines de moutarde du Val de Loire, vinaigre, sel de Guérande, acidifiant : acide citrique, curcuma, arômes naturels, conservateur : disulfite de potassium, antioxydant : acide ascorbique, échalotes, sucre, estragon, poivre.

Water, Loire Valley mustard seeds, vinegar, Guérande salt, acidifier: citric acid, turmeric, natural flavours, preservative: potassium disulphite, antioxidant: ascorbic acid, shallots, sugar, tarragon, black pepper.

Données techniques / Technical characteristics

Solubilité / Solubility	Non
OGM / GMO	Non étiquetable / No labelling
Ionisation / Ionization	Ce produit et aucun de ses ingrédients n'ont subi de traitement ionisant This product and none of its ingredients have been ionised
DDM / Shelf life	3 ans / 3 years
Conservation / Storage	Température ambiante / Cool and dry place
Conservation après ouverture / conservation after opening	A conserver au réfrigérateur / Keep refrigerated
Mode d'emploi / User guide	Assaisonnement des aliments / Food seasoning

Allergènes / Allergens

Moutarde / Sulfites
Mustard / Sulphites

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

pH	Le pH du vinaigre <3.5 ne permet pas le développement de germes pathogènes The pH of vinegar <3.5 does not allow the development of pathogenic germs
-----------	---

Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional declaration per 100 g

Energie / Energy	699 kJ / 168 kcal
Protéines / Proteins	8.1 g
Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated	11.0 g 0.7 g
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars	9.8 g 2.7 g
Sel / Salt	3.7 g

Informations logistiques / Logistical information

UVC (Nb)	6	Couches / Palette (Nb)	7	DIMENSIONS	
Carton / Couche (Nb)	12	Cartons / Palette (Nb)	84	UVC (cm)	10 X 13.6
UVC / Couche (Nb)	72	UVC / Palette (Nb)	504	CARTON (cm)	30.3 X 20.2 X 13.7
Poids Brut UVC (Kg)	1.16	Poids Net UVC (Kg)	0.85	PALETTE (cm)	120 X 80 X 110.3
Poids Brut Carton (Kg)	7.1	Poids Net Carton (Kg)	5.1		
Poids Brut Palette (Kg)	606.2				