
		FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET		Date création / Issue date : 10/12/2020 Date révision / Revision date : 05/01/2023			
<i>Identification produit / Product identification</i>							
Nom produit / Product name		Moutarde d'Orléans Miel & Chardonnay / Orléans Mustard Honey & Chardonnay					
Aspect-Texture / Texture		Fine, onctueuse, enveloppe de graines de moutarde visible / Delicate, smooth, mustard seeds visible					
Couleur / Color		Jaune / Yellow					
Odeur / Smell		Caractéristique moutarde / Mustard characteristic					
Goût / Taste		Légèrement piquante / Slightly pricking					
Conditionnement / Packaging		Pot verre / Glass jar					
Poids net total / Total Net weight		200 g					
Code Produit		EAN UVC				EAN CARTON	
8052200CAR1		3165355220804				3165355228343	
<i>Ingrédients / Ingredients</i>							
Eau, graines de <u>moutarde</u> du Val de Loire, Vinaigre, Vin Chardonnay (7%), Miel du Gâtinais (2%), sel de Guérande, acidifiant : acide citrique, curcuma, arômes naturels, conservateur : <u>disulfite</u> de potassium, antioxydant : acide ascorbique							
Water, <u>mustard</u> seeds from the Loire Valley, vinegar, Chardonnay wine (7%), Gâtinais honey (2%), Guérande salt, acidifier: citric acid, turmeric, natural flavors, preservative: potassium <u>disulfite</u> , antioxidant: ascorbic acid							
<i>Données techniques / Technical characteristics</i>							
Solubilité / Solubility		Hydrodispersible					
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 ionized					
DLUO / Shelf life		24 mois / 24 months					
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					
<i>Allergènes / Allergens</i>							
Moutarde / Sulfites Mustard / Sulfites							
<i>Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics</i>							
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					
<i>Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional declaration per 100 g</i>							
Energie / Energy		597 kJ / 144 kcal					
Protéines / Proteins		6.8 g					
Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated		9.2 g 0.5 g					
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars		6.9 g 4.8 g					
Sel / Salt		1.8 g					
<i>Informations logistiques / logistical information</i>							
UVC (Nb)		Couches / Palette (Nb)		DIMENSIONS			
6		10		UVC (cm) 8,5 X 6,2 X 6,2			
Carton / Couche (Nb)		Cartons / Palette (Nb)		CARTON (cm) 20 X 9,5 X 13			
29		290		PALETTE (cm) 800 X 1200 X 1120			
UVC / Couche (Nb)		UVC / Palette (Nb)					
174		1740					
Poids Brut UVC (Kg)		Poids Net UVC (Kg)					
0.408		0.200					
Poids Brut Carton (Kg)		Poids Net CARTON (Kg)					
2.52		1.2					
Poids BRUT PALETTE (Kg)							
730.8							