
		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 saveur Béarnaise/ Bearnaise Orléans mustard			
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			
8057200CAR1		3165355720809		3165355728348	
<i>Ingrédients / Ingredients</i>					
Moutarde d'Orléans (eau, graines de <u>moutarde</u> du Val de Loire, Vinaigre, sel de Guérande, acidifiant : acide citrique, curcuma, arômes naturels, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : <u>disulfite</u> de potassium), échalotes, estragon, poivre noir.					
Orleans mustard (water, Loire Valley <u>mustard</u> seeds, vinegar, Guérande salt, acidifier: citric acid, turmeric, natural flavors, antioxidant: ascorbic acid, preservative: potassium <u>disulfite</u>), shallots, tarragon, black pepper.					
<i>Données techniques / Technical characteristics</i>					
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 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		6.1 g			
Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated		10.0 g 0.6 g			
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars		4.6 g 2.2 g			
Sel / Salt		2.4 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					