
		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>					
<b>Nom produit / Product name</b>		Moutarde d'Orléans Onctueuse / Traditional Orléans Mustard			
<b>Aspect-Texture / Texture</b>		Fine, onctueuse, enveloppe de graines de moutarde visible / Delicate, smooth, mustard seeds visible			
<b>Couleur / Color</b>		Jaune / Yellow			
<b>Odeur / Smell</b>		Caractéristique moutarde / Mustard characteristic			
<b>Goût / Taste</b>		Légèrement piquante / Slightly pricking			
<b>Conditionnement / Packaging</b>		Pot verre / Glass jar			
<b>Poids net total / Total Net weight</b>		200 g			
<b>Code Produit</b>		<b>EAN UVC</b>			
8063200CAR1		3165356320800		3165356328349	
<i>Ingrédients / Ingredients</i>					
Eau, graines de moutarde du Val de Loire, Vinaigre, sel de Guérande, acidifiant : acide citrique, curcuma, arômes naturels, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : disulfite de potassium.					
Water, mustard seeds from the Loire Valley, vinegar, Guérande salt, acidifier: citric acid, turmeric, natural flavors, antioxidant: ascorbic acid, preservative: potassium disulfite.					
<i>Données techniques / Technical characteristics</i>					
<b>Solubilité / Solubility</b>		Hydrodispersible			
<b>OGM / GMO</b>		Non étiquetable / No labelling			
<b>Ionisation / Ionization</b>		Ce produit et aucun de ses ingrédients n'ont subi de traitement ionisant / This product and none of its ingredients have been ionized			
<b>DLUO / Shelf life</b>		24 mois / 24 months			
<b>Conservation / Storage</b>		Température ambiante / Cool and dry place			
<b>Conservation après ouverture / conservation after opening</b>		A conserver au réfrigérateur / Keep refrigerated			
<b>Mode d'emploi / User guide</b>		Assaisonnement des aliments / food seasoning			
<i>Allergènes / Allergens</i>					
<b>Moutarde / Sulfites Mustard / Sulfites</b>					
<i>Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics</i>					
<b>pH</b>		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>					
<b>Energie / Energy</b>		597 kj / 144 kcal			
<b>Protéines / Proteins</b>		6.1 g			
<b>Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated</b>		10.0 g 0.6 g			
<b>Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars</b>		4.6 g 2.2 g			
<b>Sel / Salt</b>		4.8 g			
<i>Informations logistiques / logistical information</i>					
<b>UVC (Nb)</b>		<b>Couches / Palette (Nb)</b>		<b>DIMENSIONS</b>	
6		10		<b>UVC (cm)</b> 8,5 X 6,2 X 6,2	
<b>Carton / Couche (Nb)</b>		<b>Cartons / Palette (Nb)</b>		<b>CARTON (cm)</b> 20 X 9,5 X 13	
29		290		<b>PALETTE (cm)</b> 800 X 1200 X 1120	
<b>UVC / Couche (Nb)</b>		<b>UVC / Palette (Nb)</b>			
174		1740			
<b>Poids Brut UVC (Kg)</b>		<b>Poids Net UVC (Kg)</b>			
0.408		0.200			
<b>Poids Brut Carton (Kg)</b>		<b>Poids Net CARTON (Kg)</b>			
2.52		1.2			
<b>Poids BRUT PALETTE (Kg)</b>					
730.8					