
		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 au piment d'Espelette / Orléans Mustard with piment d'Espelette AOP					
<b>Aspect-Texture / Texture</b>		Fine, onctueuse, enveloppe de graines de moutarde visible / Delicate, smooth, mustard seeds visible					
<b>Couleur / Color</b>		Rouge / Red					
<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>		200g					
<b>Code Produit</b>		<b>EAN UVC</b>				<b>EAN CARTON</b>	
8151200CAR1		3165357420806				3165357428345	
<i>Ingédients / Ingredients</i>							
Moutarde d'Orléans (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), piment d'espelette AOP (4%)							
Orleans mustard (water, Loire Valley mustard seeds, vinegar, Guérande salt, acidifier: citric acid, turmeric, natural flavors, antioxidant: ascorbic acid, preservative: potassium disulfite), PDO espelette pepper (4%)							
<i>Données techniques / Technical characteristics</i>							
<b>Solubilité / Solubility</b>		Non					
<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>		611 kJ / 147 kcal					
<b>Protéines / Proteins</b>		6.6 g					
<b>Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated</b>		10.5 g 0.7 g					
<b>Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars</b>		5.6 g 2.7 g					
<b>Sel / Salt</b>		2.4 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							