

Moutarde à l'ancienne Seau 1 kg Saveurs & Sauces

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : marron
Odeur : acide
Aspect : granuleux
Flaveur : goût piquant

CARTONS de 6 PK

Dénomination légale

Moutarde à l'ancienne

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 18 Mois
DDM minimum à réception : - Mois

Commentaires

Origine : France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,9 Tolérance: 0,300
Brix : - % Tolérance:
Acidité : 2,0 +/- 0,4 %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 627 kJ
soit 151 kcal
Matières grasses : 10 g
dont acides gras saturés : 0,7 g
Glucides : 8,4 g
dont sucres : 2,2 g
Protéines : 8,2 g
Sel : 5,1 g

Commentaires Physico-chimie

Extrait sec : 32 +/- 4%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Critères	Tolérances
Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	-	-
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Produit non soumis à des normes bactériologiques.

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire

Emballage secondaire

Emballage tertiaire

Palette

Poids net	1000 g	6,0 kg	- kg	- kg
Poids brut	1100 g	6,6 kg	- kg	- kg
Longueur	- mm	- mm	- mm	122,1 cm
Largeur	- mm	- mm	- mm	81,6 cm
Hauteur	- mm	- mm	- mm	127 cm
Matériau	Seaux et couvercle en PP	Carton	-	-
Marquage	-	-	-	-
GENCOD	3344540140053	3344540140886	-	-
Nb. emballages primaires	-	6	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	9	Nb rangées par palette :	8	Nb total colis par palette :	72
-----------------------	---	--------------------------	---	------------------------------	----

ALLERGENES

Présence

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.	NON
Poissons et Produits à base de Poissons.	NON
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	NON
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	NON
Arachides et Produits à base d'Arachides.	NON
Soja et Produits à base de Soja.	NON
Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)	NON
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.	NON
Graines de sésame et Produit à base de graines de sésame.	NON
Céleri et Produits à base de céleri.	NON
Moutarde et Produits à base de moutarde.	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

Commentaires Allergènes

Contient : Moutarde.

ATTESTATIONS

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

