REINE DIJON

FICHE TECHNIQUE

Recette 044

Dénomination commerciale
Moutarde de Dijon biologique

Version du 09/01/2013

Liste d'ingrédients

Dénomination légale : **Moutarde de Dijon biologique**

Eau, graines de moutarde*, vinaigre d'alcool *, sel de mer non raffiné
* Produits issus de l'agriculture biologique - Certifié par FR-BIO-01

Caractéristiques physico-chimiques

pH :	3,9 +/- 0,2	
Extrait sec [%] :	32,5 +/- 1,5	
Acidité totale [%] :	2 +/- 0,3	(exprimée en acidité acétique)
Sel [%] :	6,25 +/- 0,5	

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g)

Valeur énergétique :	751	KJ		180	Kcal
Lipides :	12,5	g	dont Acides gras saturés :	0,88	g
Protéines :	7,5	g			
Glucides :	6,5	g	dont sucres :	1,7	g
Fibres	3,5	g	Sodium :	2,46	g

Caractéristiques organoleptiques

Aspect : lisse, semi-liquide

Couleur : jaune ocre

Odeur : typique de moutarde de Dijon, vinaigrée

Goût : caractéristique et saveur piquante

Absence d'odeur et de saveur désagréable

Caractéristiques microbiologiques

Selon le Règlement Européen (CE) n° 1441/2007 de la Commission du 5 décembre 2007 modifiant le Règlement Européen (CE) n° 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, il n'existe pas de paramètres pour la moutarde.
Du fait d'un pH très bas (< 4,2), les micro-organismes pathogènes ne peuvent pas se développer dans la moutarde.

Conditions de stockage

[x] non réfrigérées (max. 22°C) [ ] réfrigérées
Après ouverture, nous recommandons de conserver ce produit au frais (+4°C)
La DLUO de ce produit dépend du conditionnement. Pour plus d'information, nous consulter.

Allergènes

Signification symboles : [+] contient / [-] ne contient pas / [?] inconnu / évent. Présent à l'état de traces

01	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales (1)	[-]
02	Crustacés et produits à base de crustacés	[-]
03	Œufs et produits à base d'œufs	[-]
04	Soja et produits à base de soja	[-]
05	Anhydride sulfureux et sulfites (concentration en SO_2 > 10 ppm)	[-]
06	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	[-]
07	Arachides et produits à base d'arachides	[-]
08	Fruits à coque et produits à base de ces fruits *(2)*	[-]
09	Poisson et produits à base de poisson	[-]
10	Céleri et produits à base de céleri	[-]
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	[-]
12	Moutarde et produits à base de moutarde	[+]
13	Lupin et produits à base de lupin	[-]
14	Mollusques et produits à base de mollusques	[-]

(1) blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées

(2) amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (juglans regia), noix de cajou (Anaccardium occidentale), noix de pécan [Caraya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertolletia excelsa), pistaches (Pisticia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia)

Ionisation

Sur la base des informations transmises par nos fournisseurs, nous certifions qu'aucun ingrédient entrant dans la composition de nos moutardes ne subit de traitement ionisant.
Les produits que nous fabriquons sont conformes à la législation en vigueur (Directive 1999/3/CE) concernant l'ionisation des denrées alimentaires et ne sont pas soumis à la Directive d'étiquetage 1992/2/CE.

Organismes génétiquement modifiés

Le produit décrit ci-dessus n'est pas soumis aux réglementations d'étiquetage (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003

Système de Management de la Qualité

Reine de Dijon est certifiée I.F.S. version 5 (niveau supérieur) et référencée selon différents référentiels clients.
L'étude HACCP est un des constituants importants de notre système de management de la qualité

Observations

Textes réglementaires de référence: ***Décret N° 2000-658 du 6 juillet 2000, Code Européen de Bonnes Pratiques concernant la moutarde (Septembre 2006)***

Nous certifions que le produit décrit ci-dessus, dans son conditionnement initial et dans les conditions de stockage appropriées, répond aux exigences du droit français concernant les produits alimentaires, en ce qui concerne les analyses réalisées par nos soins. Nos recettes peuvent subir des modifications en vue d'améliorer nos produits. C'est pourquoi les spécifications décrites dans cette fiche n'ont qu'une actualité limitée. Evidemment nous effectuons des mises à jour régulières.
A votre demande, nous vous faisons parvenir la version actualisée et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire. Ce document édité informatiquement ne comporte pas de signature.