

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	Mise à jour le / <i>update</i> : 14/12/2017
	 <b>MOUTARDE DE DIJON</b> <b>AU POIVRE VERT BIOLOGIQUE</b> <i>ORGANIC DIJON MUSTARD WITH GREEN PEPPERCORNS</i>	Version : 2
		Réf. produit : 700133 Code art. : 1032

### Définition / *definition* :

La dénomination « moutarde » est réservée à un produit résultant du broyage direct des graines de moutarde, provenant soit de la variété *Brassica nigra*, soit de la variété *Brassica juncea*, blutées ou non, dans un liquide potable constitué d'un ou plusieurs ingrédients. Elles peuvent être additionnées de sel, sucre, huiles, épices, végétaux, arômes, ou aromates (article 2 c) du décret n°2000-658 du 6 juillet 2000). *The denomination « Mustard » is reserved for product resulting from the grinding of mustard seeds, coming from either Brassica Nigra variety or Brassica Juncea variety, sieved or not, in a drinkable liquid constituted by one or several ingredients. It can be added with salt, sugar, oil, spices, vegetables, aromas. (Article 2 c) of the decree n°2000-658 dated the 6<sup>th</sup> July 2000).*

### Ingrédients / *ingredients* :

Graines de **moutarde\***, vinaigre d'alcool\*, eau, poivre vert\*(7%), sel. \*Issus de l'agriculture biologique.

*Organic **mustard** seeds, organic alcohol vinegar, water, organic green peppercorns (7%), salt.*

*Les informations **en gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques / **Bold** informations are intended to intolerant or allergic people.*

### Caractéristiques / *characteristics* :

Certifié par ECOCERT France SAS **FR-BIO-01**, agriculture UE/non UE.

<b>Caractéristiques organoleptiques / <i>organoleptical characteristics</i></b>	
Aspect / <i>appearance</i>	Pâte homogène / <i>homogeneous pasta</i>
Odeur / <i>odour</i>	Moutarde / <i>mustard, peppercorns</i>
Couleur / <i>colour</i>	Jaune / <i>yellow</i>
Goût / <i>taste</i>	Moutarde, poivre / <i>mustard, pepper</i>
<b>Caractéristiques physico-chimiques / <i>physical-chemical specifications</i></b>	
pH / <i>pH</i>	3,70 +/- 0,4
Acidité / <i>acidity</i>	3,0% +/- 0,2%
Sel / <i>salt</i>	6,6% +/- 0,5%
Extrait sec / <i>dry extract</i>	30,5% +/- 3%
<b>Caractéristiques bactériologiques / <i>microbiological specifications</i></b>	
Non concerné / <i>not concerned</i>	
<b>Informations nutritionnelles moyennes pour 100g / <i>average nutritional data for 100g</i></b>	
Valeurs énergétiques / <i>energy value</i>	156 kcal (648 kJ)
Matières grasses / <i>total fat</i>	11 g
Dont acides gras saturés / <i>saturates</i>	0,6 g
Glucides / <i>carbohydrate</i>	3,3 g
Dont sucres / <i>sugars</i>	2 g
Fibres / <i>fibers</i>	6,2g
Protéines / <i>protein</i>	6,8 g
Sel / <i>salt</i>	5,5 g

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	Mise à jour le / <i>update</i> : 14/12/2017
	 <b>MOUTARDE DE DIJON</b> <b>AU POIVRE VERT BIOLOGIQUE</b> <i>ORGANIC DIJON MUSTARD WITH GREEN PEPPERCORNS</i>	Version : 2
		Réf. produit : 700133 Code art. : 1032

### Attestations / *attestation* :

OGM / *GMO* : Selon les règlements européens n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE dans leurs versions en vigueur, aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire pour le présent produit. *According to European Regulations in force: EC 1829/2003 and 1830/2003, no mention of labeling concerning GMO is necessary.*

Ionisation / *ionization* : Ce produit et ses ingrédients n'ont subi aucun traitement d'ionisation. *This product and its ingredients are not ionized.*

Pesticides, métaux lourds et contaminants / *pesticides, heavy metals and the contaminants* : Ce produit satisfait aux exigences de la réglementation en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et contaminants / *This product satisfies the requirements of the regulations in force concerning the pesticides, heavy metals and the contaminants.*

Nanomatériaux / *nanomaterials* : Ce produit ne contient pas de nanomatériaux et n'est pas fabriqué à partir d'ingrédient contenant des nanomatériaux / *This product does not contain nanomaterials and is not made with ingredient containing nanomaterials.*

### Allergènes / *allergens* :

Substances/produits énumérés à l'annexe II du règlement européen « INCO » 1169/2011 du 25/10/11 / *substances listed in annex II of regulation n°1169/2011 of the 25/10/2011*

	Présence (source) <i>Presence (source)</i>	Absence <i>Absence</i>
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales / <i>Cereals containing gluten, namely : wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		X
Crustacés et produit à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X
Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs and products thereof</i>		X
Poissons et produit à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>		X
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanut and products thereof</i>		X
Soja et produit à base de soja / <i>Soy beans and products thereof</i>		X
Lait, produits laitier et dérivés / <i>Milk and products thereof</i>		X
Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, et autres fruits à coque) / <i>Nuts and derivatives</i>		X
Céleri et produit à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>		X
Moutarde et produit à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>	X (moutarde) <i>(mustard)</i>	
Graine de sésame et produit à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds products thereof</i>		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimée en SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur Dioxide &amp; Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO<sub>2</sub></i>		X
Mollusques et produit à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>		X
Lupin et produit à base de lupins / <i>Lupine and products thereof</i>		X

### Conservation / *storage conditions* :

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	Mise à jour le / <i>update</i> : 14/12/2017
	 <b>MOUTARDE DE DIJON</b> <b>AU POIVRE VERT BIOLOGIQUE</b> <i>ORGANIC DIJON MUSTARD WITH GREEN PEPPERCORNS</i>	Version : 2 Réf. produit : 700133 Code art. : 1032

Conditionnement / <i>packaging</i>	pot verre, seau, cuve / <i>glass jar, plastic bucket, container</i>
DLUO / <i>shelf life</i>	24 mois en pot verre / <i>24 months in glass jar</i> 12 mois en seau et en cuve / <i>12 months in plastic bucket and container</i>
Avant ouverture / <i>before opening</i>	A conserver à température ambiante, éviter les chocs thermiques / <i>Store in ambient temperature, avoid thermal shocks</i>
Après ouverture / <i>after opening</i>	A conserver au frais / <i>Store in a cool place</i>

### **CLAUSE DE RESPONSABILITE / *CLAUSE OF RESPONSABILITY* :**

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. *This information has been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on the document. It is the user's responsibility to assure themselves of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in force.*