

# Moutarde à l'ancienne en seau 5 kg DIJONA

Article : 4821



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Moutarde à l'ancienne

**Conservation :** Ambient

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Seau de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (contient SULFITES), sucre, épices, acidifiant (acide citrique), conservateur (DISULFITE de potassium)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	France
Graines de moutarde	France, Canada
Sel	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 21]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21033090 - Moutarde préparée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/04/2024 10:00

N° de version : 9.3

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.8 (+/- 0.3)	Extrait sec	33.5 % (+/- 2.5)
Acidité totale	1.8 % (+/-0.3)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
693	166	11	0.8	3.7	2.4	7	7.7	4

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.70

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	100	0	20	Seau	20		
Palette	500	0	100	Seau	100	1200x800x1060	
Colis	5	5.3	1	Seau		230x230x182	3563490012344
Seau	5	5.3	1	Seau		230x230x182	3563490012344
Pièce	5	0	1	Seau			
Pièce unitaire	5	0	1	Seau			