



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 de Dijon

Conservation : Ambient

Conditionnement : Colis de 6.000 Seau de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (DISULFITE de potassium)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
eau	France
graines de moutarde	France, Canada
vinaigre d'alcool	France, Allemagne

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.75 (+/- 0.3)	Extrait sec	32 % (2)
Acidité totale	2.3 % (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

Mise en œuvre : Repositionner le couvercle après chaque utilisation et après avoir lissé le dessus de la moutarde restante dans le seau. En dehors de son utilisation, maintenir la moutarde au frais (si possible). Prélever la quantité nécessaire de sauce et réserver le reste, pour lui éviter toute pollution et pour conserver sa puissance aromatique et son piquant. Sauce prête à l'emploi, incontournable pour assaisonner sandwiches, hamburgers, frites et tous les plats de viandes froides ou chaudes. Seau adapté à une utilisation en cuisine et à portionner pour les moutardiers de comptoir et de table.

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							
622	149	11	0.77	1.8	1.8	4.4	7.2	6.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

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
Colis	6	6.803	6	Seau		400x270x145	3563492000295
Seau	1	1.1	1	Seau			3563490010104
Couche	48	0	48	Seau	8		
Palette	336	401.96	336	Seau	56	1200x800x1170	
Pièce	1	0	1	Seau			
Pièce unitaire	1	0	1	Seau			