



Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Moutarde de Dijon
- Descriptif produit :** Colis de 6 poches
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Poche de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Eau, graines de MOUTARDE (34%), vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (E330), conservateur E224 (dont SULFITES),

Ingrédients principaux / primaires	Origines
graines de moutarde	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 45]
- Allergènes majeurs :** Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme

Moutarde de Dijon en poche 2,5 kg AMORA

Article : 42822

Régimes particuliers : Casher, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	230 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	315 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	285 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 15 jours après ouverture

Mise en œuvre : Retirer le bouchon et installer la pompe du dispenser. Puis l'amorcer en pompant quelques coups au dessus d'un petit récipient, jusqu'à apparition de la sauce. Mettre le dispenser à disposition des consommateurs en leur indiquant que 2 pressions correspondent à une portion de 20 g. Idéal pour les unités de restauration à fort potentiel où la mise à disposition en libre service des sauces condimentaires est envisageable. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe.
Rendement : Poche de 2,5 kg. Soit 250 doses de 10 g (= 1 pression) ou 125 doses de 20 g (= 2 pressions).

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							
663	159	12	0.7	4.4	2.3	1.9	7.1	5.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

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	180	0	72	Poche	12		33250541082050
Palette	720	793	288	Poche	48	1200x800x1070	53250541082054
Colis	15	16	6	Poche		315x285x230	13250541082056
Poche	2.5	2.53	1	Poche			13250541082056
Pièce	2.5	0	1	Poche			