

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Moutarde à l'ancienne

Descriptif produit : Colis de 6 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Seau de 1.000 kg

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Eau	France
Graines de moutarde	Canada, France
Vinaigre d'alcool	Allemagne, France
graine de moutarde	Canada, 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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : 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

Moutarde à l'ancienne en seau 1 kg EPISAVEURS

Article : 95351

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)	Densité	1.045 (0.015)
Viscosité	2.5 (valeur optimale cm/30sec)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

Mise en œuvre : 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. Grace à ses marquants de graines de moutarde, elle est parfaite pour réaliser les sauces moutarde chaude ou les sauces vinaigrettes. 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							
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	48	0	48	Seau	8		
Palette	336	402.24	336	Seau	56	1200x800x1170	3061435103213
Colis	6	6.64	6	Seau		400x270x145	3061435103213
Seau	1	1.11	1	Seau			3061435003216
Pièce unitaire	1	0	1	Seau			