Le Sauzet sarl
LOU PAS D'ESTRECH
F-30760 SAINT CHRISTOL DE RODIERES - France
Tél. (33) 04 66 82 11 92 - Fax (33) 04 66 82 19 94
E-mail : contact@le-sauzet.com
Internet : www.le-sauzet.com
Produits issus de l'agriculture Biologique

Dernière mise à jour
16 octobre 2012

FICHE TECHNIQUE

Moutarde forte de Dijon au piment d'Espelette Biologique

Ce produit est issu de l'Agriculture Biologique et contrôlé par ECOCERT F 32600, FR-BIO-01

INGREDIENTS

Eau, graines de moutarde biologique, vinaigre d'alcool biologique, sel de mer non raffiné, poudre de piment d'Espelette AOP Biologique.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune orangé, pailletée
ODEUR	Caractéristique, légèrement vinaigrée et pimentée
ASPECT	Lisse, semi liquide
FLAVEUR	Caractéristique et saveur piquante. Absence d'odeur et de saveur désagréable

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Ph	3.49
Acidité	2.60 %
Extrait sec	66.20 %

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	145 Kcal/604 Kj
Lipides	9.7 g
-dont acides gras saturés	4.3 g
-dont acides gras trans	< 0.1 g
Protéines	8.9 g
Glucides	5.3 g
-dont sucres	5.1 g
Fibres alimentaires	0.2 g
Sodium	2407 mg
Calcium	113 mg
Fer	2.5 mg
Vitamine A	< 0.1 µg
Vitamine C	0.7 mg
Cholestérol	< 0.5 mg

DLUO

La DLUO de ce produit dépend de son conditionnement.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Il n'existe pas de règlementation sur les caractéristiques microbiologique de la moutarde.
Nous garantissons l'absence de micro-organismes pathogènes grâce à de bonne pratique de fabrication.

DONNEES DE STOCKAGES ET DE STABILITE, CONSEIL, D'UTILISATION

Température de stockage : max 22°C. Eviter les chocs thermiques. Après ouverture, nous recommandons de conserver ce produit au frais.

SARL au capital de 7 623 € - RCS Nîmes B 385 023 825

Le Sauzet sarl
LOU PAS D'ESTRECH
F-30760 SAINT CHRISTOL DE RODIERES - France
Tél. (33) Ø4 66 82 11 92 - Fax (33) Ø4 66 82 19 94
E-mail : contact@le-sauzet.com
Internet : www.le-sauzet.com

Produits issus de l'agriculture Biologique

Dernière mise à jour
16 octobre 2012

FICHE TECHNIQUE

Moutarde forte de Dijon au piment d'Espelette Biologique

ALLERGENES

Déclaration selon la directive 2007/68/CE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur			En cas de présence	
	Présence	Absence	Composant Concerné	Ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten*		X		
Crustacés et produits à base de crustacés		X		
Œufs et produits à base d'œufs		X		
Poissons et produits à base de poissons		X		
Arachides et produits à base d'arachides		X		
Soja et produits à base de soja		X		
Lait, produits laitiers et dérivés**		X		
Fruits à coque et produits dérivés***		X		
Céleri et produits à base de céleri		X		
Moutarde et produits à base de moutarde	X		Moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X		
Mollusques et dérivés		X		
Lupin et dérivés		X		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO_2		X		

* blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides
** y compris lactose et protéines de lait
*** amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque.

ORIGINE DES INGREDIENTS

Ingrédients et additifs	Si additif		Teneur en %	Origine	Issu de	Pays d'origine	OGM	Ionisation
	Catégorie	N° CEE						
Graine de moutarde Biologique				Végétale	Graines	Canada, Europe	Non	Non
Vinaigre d'alcool Biologique				Végétale	Céréales	Autriche	Non	Non
Poudre de piment d'Espelette Biologique			2,5	Végétale	Piment	France	Non	Non

CLAUSES DE RESPONSABILITE

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances. 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.

SARL au capital de 7 623 € - RCS Nîmes B 385 023 825