



Le Sauzet sarl

1459, RTE DÉPART. NORD
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

Dernière mise à jour
19 février 2016

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Moutarde forte de Dijon Biologique

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

INGREDIENTS

Eau, graines de moutarde *, vinaigre d'alcool *, sel de mer non raffiné. * Produits issus de l'agriculture biologique.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune ocre
ODEUR	typique de moutarde de Dijon, vinaigrée
ASPECT	lisse, semi-liquide
FLAVEUR	Caractéristique, saveur piquante. Absence d'odeur et de saveur désagréable.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Ph	3.9 ± 0.2
Acidité	2 % ± 0.3
Sel	6 % ± 0.5 %
Extrait sec	33.5 % ± 2 %

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	161Kcal/674 Kj
Lipides	12 g
Dont acides gras saturés	0.84 g
Glucides	3 g
Dont sucres	1.7 g
Fibres alimentaires	3.5 g
Protéines	7.5 g
Sodium NaCl	6.00 g

DLUO

La DLUO de ce produit dépend de son conditionnement.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

DONNEES DE STOCKAGES ET DE STABILITE, CONSEIL D'UTILISATION

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



Le Sauzet sarl

1459, RTE DÉPART. NORD
 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

Dernière mise à jour
 19 février 2016

FICHE TECHNIQUE

Produits issus de l'agriculture Biologique

Moutarde forte de Dijon Biologique

ALLERGENES

Déclaration selon la directive 2007/68/CE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur	Présence	Absence	En cas de présence	
			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		
Oufs 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			
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 soumis	Non
Vinaigre d'alcool Biologique				Végétale	Céréales	Autriche		Non
Sel				Marine	Chlorure sodium	Allemagne		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.