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
26 octobre 2012

FICHE TECHNIQUE

Moutarde de Dijon au miel 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 de cidre biologique, miel biologique 10%, sel.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune foncé uniforme
ODEUR	Miel
ASPECT	Fluide, onctueuse
FLAVEUR	Goût de la moutarde adoucit par le miel, qui reste en bouche.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Ph	3.80 ± 0.30
Acidité	1.90° ± 0.30° %
Sel	4.70% ± 0.30 %
Extrait sec	39 % ± 1.5 %

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	204 Kcal/848 Kj
Lipides	12.8 g
Protéines	7.2 g
Glucides	13.5 g

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

Conservation au frais et à l'abri de la lumière.
A réfrigérer après ouverture et à consommer dans un délai de 3 mois.

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
26 octobre 2012

FICHE TECHNIQUE

Moutarde de Dijon au miel 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		
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			
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	Non UE	Produit non soumis	Non
Vinaigre de cidre Biologique				Végétale	Céréales	France		Non
Miel Biologique			10	Végétale	Miel	UE		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