



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
21 septembre 2016

Produits issus de l'agriculture Biologique

FICHE TECHNIQUE

Moutarde à l'ancienne 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, avec des inclusions marrons, hétérogène
ODEUR Caractéristique, légèrement vinaigrée et pimentée
ASPECT Consistance pâteuse, présence de grains entiers
FLAVEUR Caractéristique, saveur piquante. Absence d'odeur et de saveur désagréable.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Ph 3.52
Acidité 2.14 %
Extrait sec 68.7 %

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique 154 Kcal/ 640 Kj
Lipides 11.6 g
dont acides gras saturés 1.3 g
Glucides 5.4 g
dont sucres 4.3 g
Fibres alimentaires 0.2 g
Protéines 6.9 g
Sel 5.86 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 bonne pratique 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
 21 septembre 2016

Produits issus de l'agriculture Biologique

FICHE TECHNIQUE

Moutarde à l'ancienne 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	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		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 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.