



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

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**

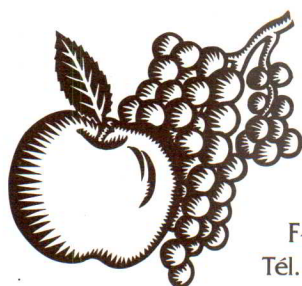
La DLUO de ce produit dépend de son conditionnement.

#### **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		
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 <sub>2</sub>		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.