



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

## 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
Glucides	5.3 g
-dont sucres	5.1 g
Fibres alimentaires	0.2 g
Protéines	8.9 g
Sodium NaCl	6.11 g

#### DLUO

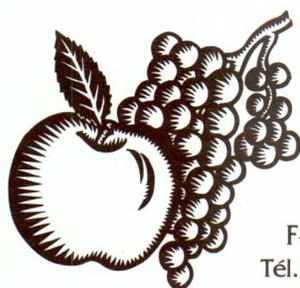
La DLUO de ce produit dépend de son conditionnement.

#### 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  
 19 février 2016

Produits issus de l'agriculture Biologique

## 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	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 <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	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.