

Fiche de spécification

La moutarde FALLOT est préparée à partir de recettes anciennes et de façon artisanale : les graines sont broyées à la meule de pierre pour conserver à la pâte toute sa saveur gustative.

MOUTARDE AU VIN BLANC															
<p>Ingrédients : Eau, graines de moutarde, vin blanc (18.9%) (sulfites), vinaigre d'alcool, sel, antioxydant : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique, curcuma.</p>															
<p>Caractères physicochimiques : Extrait sec : > 31 % Acidité : 1.9 % ± 0.3 (en acide acétique) Allylsénévol : ≥0.15 % à la fabrication pH : < 4 Chlorures : 6 % ± 0.8% en NaCl SO2 : < 500ppm</p>	<p>Caractères organoleptiques : Aspect/couleur : homogène - jaune pâle Odeur : vinaigrée et de vin blanc Saveur : vin blanc, piquante et vinaigrée</p>														
<p>Contenant : Pot verre avec capsule métal Twist-off : 10cl – 21 cl – pot portion 25g</p>	<p>DDM 18 MOIS</p>														
<p>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : (une portion est en moyenne de 5g)</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">Energie/Energy/Energie</td> <td style="text-align: right;">154 kcal / 638kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses/Fat/Fett</td> <td style="text-align: right;">12 g</td> </tr> <tr> <td>dont saturés/saturated fat/gesättigte Fettsäuren</td> <td style="text-align: right;">0.6 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides/Carbohydrate/Kohlenhydrate</td> <td style="text-align: right;">1.9 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres/sugars/Zucker</td> <td style="text-align: right;">1.7 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines/Protein/Protein</td> <td style="text-align: right;">7.1 g</td> </tr> <tr> <td>Sel/Salt/Salz</td> <td style="text-align: right;">6.4 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Source négligeable de Vitamine A - Vitamine C - calcium - fer</p>		Energie/Energy/Energie	154 kcal / 638kJ	Matières grasses/Fat/Fett	12 g	dont saturés/saturated fat/gesättigte Fettsäuren	0.6 g	Glucides/Carbohydrate/Kohlenhydrate	1.9 g	dont sucres/sugars/Zucker	1.7 g	Protéines/Protein/Protein	7.1 g	Sel/Salt/Salz	6.4 g
Energie/Energy/Energie	154 kcal / 638kJ														
Matières grasses/Fat/Fett	12 g														
dont saturés/saturated fat/gesättigte Fettsäuren	0.6 g														
Glucides/Carbohydrate/Kohlenhydrate	1.9 g														
dont sucres/sugars/Zucker	1.7 g														
Protéines/Protein/Protein	7.1 g														
Sel/Salt/Salz	6.4 g														
<p>Conservation et stockage : Stockage : température ambiante Conservation au réfrigérateur après ouverture : 6 mois</p>	<p>Méthodes de traitements : Aucun traitement</p>														
<p>Transport : Transport non réfrigéré</p>	<p>Utilisation : La moutarde s'utilise soit pour confectionner des sauces froides ou chaudes, soit en accompagnement de plats. La moutarde fait parti de la liste des produits allergènes.</p>														

Fiche de spécification

OGM :

Non soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité en matière d'OGM conformément aux règlements N°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/03

Allergènes : Déclaration selon le Règlement 1169/2011/UE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur.

	Présence dans le produit		Ingrédient concerné		Présence dans le produit		Ingrédient concerné
	Oui	Non			Oui	Non	
Blé et gluten		X		Lait et dérivés		X	
Crustacés		X		Fruits à coques		X	
Œufs		X		Sésame		X	
Poissons		X		Sulfites	X		Métabisulfite de potassium et vin blanc
Arachide et dérivés		X		Moutarde	X		Produit lui-même
Soja et dérivés		X		Céleri		X	
Mollusques		X		Lupin		X	

Ionisation :

Absence d'ingrédients ionisés

Normes microbiologiques :

Non concerné

Qualité - HACCP :

- La Moutarderie Fallot est certifiée IFS
- Une analyse de risques a été conduite conformément aux Codex alimentaire, elle est mise à jour régulièrement et est auditée une fois par an

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document