

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 A L'ANCIENNE	
Ingrédients : Eau, graines de moutarde , vin blanc 16.7% (avec sulfites), vinaigre d'alcool, sel, téguments de moutarde , sucre, épices.	
Caractères physicochimiques : Extrait sec : > 31 % Acidité : 1.9 % +/- 0.3 (en acide acétique) Allylsénévol : > 0.15 % à la fabrication pH : < 4 Chlorures : 5.8 % +/- 0.8 en NaCl SO2 : < 30ppm	Caractères organoleptiques : Aspect/couleur : hétérogène - jaune pâle Odeur : vinaigrée Saveur : piquante et vinaigrée
Contenant : Pot verre avec capsule métal Twist-off : 10cl – 21 cl – 37cl – 85cl - orsio 305g – pot portion 25g Bocal pratique 1.1Kg Pot grès : 105g 250g – 500g bouchons synthétiques Seau plastique : 1.1kg – 5kg	DDM 18 MOIS 18 MOIS 18 MOIS 12 MOIS-14 MOIS
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : (une portion est en moyenne de 5g)	
Energie/Energy/Energie	619 kJ /149 kcal
Matières grasses/Fat/Fett	11 g
dont saturés/saturated fat/gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Glucides/Carbohydrate/Kohlenhydrate	3.6 g
dont sucres/sugars/Zucker	2.1 g
Protéines/Protein/Protein	7.2 g
Sel/Salt/Salz	5.9 g
Source négligeable de Vitamine A - Vitamine C - calcium – fer	
Conservation et stockage : Stockage : température ambiante Conservation au réfrigérateur après ouverture : 6 mois	Méthodes de traitements : Aucun traitement

Fiche de spécification

Transport : Transport non réfrigéré	Utilisation : La moutarde s'utilise soit pour confectionner des sauces froides ou chaudes, soit en accompagnement de plats. La moutarde fait partie de la liste des produits allergènes.
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		vin
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