

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 CASSIS	
Ingrédients : Eau, graines de moutarde , vin blanc 16 % (avec sulfites), vinaigre d'alcool, crème de cassis de Dijon (cassis, sucre, alcool, eau) (5.4%), sel, arôme naturel de cassis, téguments de moutarde (sulfites) , sucre, colorant : carmin de cochenille.	
Caractères physicochimiques : Extrait sec : > 31 % Acidité : 1.9 % ± 0.3 (en acide acétique) Allylsénévol : ≥0.15 % à la fabrication pH : < 4 Chlorures : 5.2 % ± 0.5% en NaCl SO2 : < 30ppm	Caractères organoleptiques : Aspect/couleur : violet/rouge - hétérogène - Odeur : cassis Saveur : fruité, de cassis, piquante
Contenant : Pot verre avec capsule métal Twist-off : 10cl – 21 cl - orsio 305g – pot portion 25g	DLUO 18 mois
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : (une portion est en moyenne de 5g)	
Energie/Energy/Energie	162 kcal / 676 kJ
Matières grasses/Fat/Fett	11 g
dont saturés/saturated fat/gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Glucides/Carbohydrate/Kohlenhydrate	4.6 g
dont sucres/sugars/Zucker	4.6 g
Protéines/Protein/Protein	7.4 g
Sel/Salt/Salz	5.1 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
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 parti de la liste des produits allergènes.

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 : Selon la directive N° 2007/68/CE et 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