

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 MIEL ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE M176	
Ingrédients : Eau, graines de moutarde , sucre, vinaigre d'alcool, miel (7.5%), sel, vinaigre balsamique de Modène IGP (3%) (vinaigre de vin *, moût de raisin*) antioxydant : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique, curcuma. * Avec sulfites	
Caractères physicochimiques : Extrait sec : > 45 % Acidité : 2 % ± 0.3 (en acide acétique) Allylsénévol : ≥0.15 % à la fabrication pH : < 4 Chlorures : 6.4 % ± 0.5% en NaCl SO2 : < 250ppm	Caractères organoleptiques : Aspect/couleur : homogène - jaune ambré Odeur : vinaigrée Saveur : piquante, légèrement sucré, note vinaigrée
Contenant : Pot verre avec capsule métal Twist-off : 10cl – 21 cl Pot portions 25g	DDM 18 MOIS
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : (une portion est en moyenne de 5g)	
Energie/Energy/Energie	198 kcal / 828 kJ
Matières grasses/Fat/Fett	10 g
dont saturés/saturated fat/gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Glucides/Carbohydrate/Kohlenhydrate	18 g
dont sucres/sugars/Zucker	17 g
Protéines/Protein/Protein	6.2 g
Sel/Salt/Salz	5.8 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 : 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		Disulfite de potassium/ vinaigre balsamique
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