

## 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 BASILIC ET AU VIN BLANC	
<b>Ingrédients :</b> Eau, graines de <b>moutarde</b> , vin blanc (17%) ( <b>sulfites</b> ), vinaigre d'alcool, basilic (8%), sel, arôme basilic, antioxydant : <b>disulfite de potassium</b> , acidifiant : acide citrique, curcuma.	
<b>Caractères physicochimiques :</b> Extrait sec : > 30 % Acidité : 1.9% ± 0.3% (en acide acétique) Allylsénévol : ≥ 0.15 % à la fabrication pH : < 4 Chlorures : 6.9% ± 0.5% en NaCl SO2 : < 250ppm	<b>Caractères organoleptiques :</b> Aspect/couleur : marquants vert - jaune pâle Odeur : vinaigrée et basilic Saveur : piquante et fraîche du basilic
<b>Contenant :</b> Pot verre avec capsule métal Twist-off : 10cl – 21 cl – pot portion 25g	<b>DLUO</b> 18 Mois
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :</b> (une portion est en moyenne de 5g)	
Energie/Energy/Energie	135kcal / 557kJ
Matières grasses/Fat/Fett	12 g
dont saturés/saturated fat/gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Glucides/Carbohydrate/Kohlenhydrate	1.5 g
dont sucres/sugars/Zucker	1.4 g
Protéines/Protein/Protein	6.8 g
Sel/Salt/Salz	6.4 g
Source négligeable de Vitamine A - Vitamine C - calcium - fer	
<b>Conservation et stockage :</b> Stockage : température ambiante Conservation au réfrigérateur après ouverture : 6 mois	<b>Méthodes de traitements :</b> Aucun traitement
<b>Transport :</b> Transport non réfrigéré	<b>Utilisation :</b> 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		Disulfite 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 v6.1
- 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