

## 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 DE BOURGOGNE IGP	
<b>Ingrédients :</b> Eau, graines de <b>moutarde</b> de Bourgogne, vin blanc de Bourgogne Aligoté (16.3%) ( <b>sulfites</b> ), sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : <b>disulfite de potassium</b> , curcuma.	
<b>Caractères physicochimiques :</b> Extrait sec : > 32 % Acidité : 1.7 % ± 0.3 % (en acide acétique) Allylsénévol : ≥ 0.15 % à la fabrication pH : < 4 Chlorures : 6.4 % ± 1% en NaCl SO <sub>2</sub> : < 500ppm	<b>Caractères organoleptiques :</b> Aspect/couleur : homogène - jaune pâle Odeur : de vin blanc Saveur : onctueuse, piquante avec note vin blanc
<b>Contenant :</b> Pot verre avec capsule métal Twist-off : 10cl– 21 cl Pot grès : 250g Pot portion 25g Seau plastique : 1.1kg – 5kg	<b>DLUO</b> 12 mois 12 mois 18 mois 12 mois
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :</b> (une portion est en moyenne de 5g)	
Energie/Energy/Energie	163 kcal / 677 kJ
Matières grasses/Fat/Fett	12 g
dont saturés/saturated fat/gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Glucides/Carbohydrate/Kohlenhydrate	3.7 g
dont sucres/sugars/Zucker	2.5 g
Protéines/Protein/Protein	7.1 g
Sel/Salt/Salz	6.6 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.
<b>OGM :</b> 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	

## Fiche de spécification

<b>Allergènes :</b> 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, vin blanc
Arachide et dérivés		X		Moutarde	X		Produit lui-même
Soja et dérivés		X		Céleri		X	
Mollusques		X		Lupin		X	
<b>Ionisation :</b> Absence d'ingrédients ionisés				<b>Normes microbiologiques :</b> Non concerné			
<p><b>Qualité - HACCP :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Moutarderie Fallot est certifiée IFS</li> <li>- Une analyse de risques a été conduite conformément aux Codex alimentaire, elle est mise à jour régulièrement et est auditée une fois par an</li> </ul>							

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