

	FICHE TECHNIQUE	Code : 470199	
	Sauce MOUTARDE DE DIJON	Date de mise à jour / Version : 17/06/2016	Page 1/2

DLUO et mode de conservation :

Durée de vie totale: 12 mois

Conditions de conservation: à l'abri de la lumière directe, sec et frais

Durée de vie secondaire: 1 mois

Conditions de conservation après ouverture : entre +2°C et +6°C à l'abri de la lumière.

Utilisation prévue : prêt à consommer

Désignation légale : Moutarde de Dijon

Description du produit: Moutarde épaisse de couleur jaune claire.

Liste d'ingrédients (conformément à la réglementation européenne en vigueur):

Eau, graines de **MOUTARDE** brune, vinaigre d'alcool, sel, **BISULFITE** de sodium (E222), acide citrique (E330).

Caractéristique des emballages:

◆ **Emballage primaire :**

Type d'emballage	Flacon plastique souple (squeezer)+ bouchon « pipette »		
Matériau du flacon :	HDPE/LDPE		
Dimensions maximales :	H : 295 mm ; Diamètre: 75 mm		
Marquage :	Etiquette imprimée avec l'ensemble des dénominations légales; impression de la DLUO par impression jet d'encre sur le flacon		
Poids moyen de l'emballage :	50 g	Poids brut:	1000 g
Poids net :	950 g	EAN flacon	3498430009545

Emballage agréé au contact alimentaire conformément à la réglementation européenne en vigueur (Directive 2004/19/CE, Directive 2004/12/CE). *Packaging suitable for food contact according to the applicable European regulations (Directive 2004/19/CE, Directive 2004/12/CE).*

◆ **Emballage secondaire / secondary packaging:**

Type d'emballage :	Carton		
Dimensions ext. :	306 mm x 231 mm x 315 mm		
Poids du carton :	250g		
Nombre d'emballages primaires contenus :	12		
Poids net :	11,4 kg	Poids brut / <i>Gross Weight</i> :	12,25 kg
		EAN carton	3498430009767

◆ **Palettisation :**

Dimension palette	1200 x 800 x 1400 mm
Nombre colis par rang	12
Nombre de rangs	4
Nombre de colis par palette	48
Hauteur totale	1400 mm

	FICHE TECHNIQUE	Code : 470199	
	Sauce MOUTARDE DE DIJON	Date de mise à jour / Version : 17/06/2016	Page 2/2

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics:

Texture:	Sauce homogène
Couleur:	Soufre
Flaveur :	Forte, caractéristique de moutarde.

Caractéristique physicochimiques :

pH	3,70 - 4,00
Taux de sel	5,80 - 6,40 %
Acidité	2,00 - 2,50 %

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit :

Valeur énergétique	152 Kcal / 635 KJ
Matières grasses	8,6g
Dont acides gras saturés	<0,5g
Glucides	8,6g
Dont sucres	1,8g
Fibres alimentaires	2,7g
Protéines	8,9g
Sel	6,0g
Sodium	2357 mg

Caractéristiques microbiologiques (germes par gramme) :

Flore mésophile à 30°C	< 10 000 ufc/g	Salmonelles	Abs / 25g
Coliformes 30°C	< 10 UFC/G	Levures	< 100 UFC/G
E. Coli	< 10 UFC/G	Moisissures	< 100 UFC/G
Staphylocoques présumés pathogènes	< 100 UFC/G	Germs anaérobies sulfite réducteurs	< 10 UFC/G

Caractéristiques complémentaires / Additional data:

♦ **OGM / GMO:**

Produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements européens 1829/2003 et 1830/2003.
Product not subject to GMO labelling according to European directives 1829/2003 and 1830/2003.

♦ **Ionisation / ionization: Non / No**

♦ **Contaminants / contaminants:** produit respectant la réglementation européenne en vigueur en matière de résidus de pesticides, métaux lourds, colorants, radioactivité, toxines et tout autres contaminants / *The product complies with the applicable European regulations concerning residues of pesticides, heavy metals, colouring agents, radioactivity, toxins and all other contaminants.*

♦ **Allergènes (selon directive 2000/13/CE) / Allergens (according to directive 2000/13/EC):**
SULFITES et MOUTARDE

Contact

GYMA SAS - ZA Sainte Anne - 84700 SORGUES - France

www.gyma.eu - gyma@gyma.eu

(¹) Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes conformément aux textes réglementaires : Directive 90/496/CEE, décret 93-1130 du 27 septembre 1993 et l'arrêté d'application du 3 décembre 1993). Les tolérances appliquées correspondent à la position de l'ANIA de janvier 2007 / *The declared values are mean values according to the regulations texts: Directive 90/496/EEC, Decree 93-1130 of September 27th, 1993 and the order of application of December 3rd, 1993). The applied tolerances corresponds to the position of the ANIA of January, 2007.*

VALIDATION / Approved by		
Date : 17/06/2016	Nom/Name : Aurélien GUILLOTON	Visa/Signature : 