

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51947 M
0	MOUTARDE AU VOANTSY		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Mélange de deux ingrédients	<u>Ingrédients</u> : Moutarde (97%) (graines de moutarde, eau, vinaigre, sel, sucre, sulfites d'acide de sodium E222), poivre voantsy (3%)
Origine :	France	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur</u> :	caractéristique de la moutarde, avec l'odeur prononcé du voantsy
<u>Couleur</u> :	Jaune avec des marquants de poivre voantsy

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
-	abs/25g	-

OGM : Aucun
Ionisation : Aucun
Allergènes : sulfites


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	856KJ	205Kcal
Matières grasses	13,76g	
dont acides gras saturés	0,97g	
Protéines	9,24g	
Glucides	10,35g	
dont sucres	4,94g	
Sel	5,33g	

Conditions de stockage

DDM : 2 ans
Conservation : stockage à température ambiante, et après ouverture de préférence au frais

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation</u> :Particulièrement recommandée avec la viande rouge, les gibiers et les viandes blanches.	Photo : 
---	---

Date création	07/01/2015	Mise à jour	18/11/2016
---------------	------------	-------------	------------