

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
4	MOUTARDE BLONDE GRAINE Sinapis alba L		51154
	Densité : 700 g/L		

Description

<u>Production :</u>	Fruits mûrs, propres, secs et sains.	<u>Ingrédients :</u> graine de moutarde allongée
<u>Origine :</u>	Canada -Europe de l'Est	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> caractéristique légèrement âcre .
<u>Couleur :</u> jaunâtre

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : moutarde

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	533 Kcal	2229 Kj
Matières grasses	33.3 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	26.6 g	
Glucides	39.9 g	Humidité : 10%
dont sucres		
Sel	Fibres : 16.65 g	

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 36 mois
<u>Conservation :</u> à conserver au frais, à l'abri de l'humidité et de la lumière.

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> Les graines de moutarde sont utilisées entières dans les marinades, curry, sauces et ragoûts mais également dans les conserves de cornichons et dans la choucroute. Elles peuvent également servir d'épaississant.	<u>Photo :</u> 
---	---

Date création	21/01/2015	Mise à jour	06/10/2016
---------------	------------	-------------	------------