

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51946M
12	MOUTARDE AU MIEL		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

Production :	Broyage, Tamisage ou Blutage des graines de moutarde et mélange avec les autres ingrédients	Ingrédients: graines de MOUTARDE, eau, vinaigre, miel (10%), sel, sucre, conservateur : SULFITE acide de sodium,
Origine :	Fabriquée en France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur:	sucrée, miel, piquant
Couleur :	jaune pâle

Caractéristiques microbiologiques

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

OGM : NON
Ionisation : NON
Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	202 Kcal	843 Kj
Matières grasses	12,1 g	
dont acides gras saturés	0,9 g	
Protéines	7,6 g	
Glucides	13,7 g	
dont sucres	12,8 g	
Sel	4,4 g	
fibres alimentaires	4,1 g	

acidité	2,4 +/-0,4 g/100ml
pH	3,8+/- 0,4
extrait sec	> 38
sulfites	<= 250 ppm

Conditions de stockage

DDM : 24 mois
Conservation : stockage à température ambiante, et après ouverture de préférence au frais,

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : accompagne les viandes, les volailles, les poissons ou en assaisonnement	Photo :
--	---------

