

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit :10874
Indice 7
Date de révision : 16/10/17

DESIGNATION COMMERCIALE
Moutarde de Dijon C

COMMERCIALE DESIGNATION
Dijon mustard C

DEFINITION DU PRODUIT **PRODUCT DEFINITION**

La dénomination « Moutarde de Dijon » est réservée à la moutarde obtenue par le broyage des seules graines de moutarde provenant soit de la variété Brassica nigra, soit de la variété Brassica juncea, tamisées ou blutées, et non déshuilées (Article 3 du décret n°2000-658 du 6 juillet 2000).

The denomination "Dijon Mustard" is reserved for mustard obtained by the crushing of only the grains from the either the Brassica Nigra or Brassica Juncea varieties, sieved or bolted and without the oil removed (Article 3 of the decree n°2000-658 dated the 6th July 2000).

DENOMINATION LEGALE DE VENTE :

MOUTARDE DE DIJON

SALE LEGALE DENOMINATION :

DIJON MUSTARD

INGREDIENTS **INGREDIENTS**

Eau, graines de moutarde, vinaigre, sel.

Water, mustard seeds, vinegar, salt.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Couleur	Jaune ocre	<i>Colour</i>	<i>Ochre yellow</i>
Odeur	Piquant, vinaigre	<i>Odour</i>	<i>Hot, vinegar</i>
Aspect	Homogène	<i>Aspect</i>	<i>Homogenous</i>
Flaveur	Franche , piquante de moutarde	<i>Flavour</i>	<i>Frank, hot</i>

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES **PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

Acidité (exprimé en degré acétique)	2,5 ± 0.4 g/100 ml	<i>Acidity (acetic degrees):</i>
PH	3.8 ± 0.4	<i>pH</i>
Extrait sec	> 30%	<i>Dry extract</i>
Sulfites	<10 ppm	<i>Sulphites</i>

DECLARATION NUTRITIONNELLE pour100g

NUTRITION DECLARATION per 100g

Energie	652 kJ / 158 kcal	<i>Energy</i>
Matières grasses	11,7 g	<i>Fat</i>
- dont acides gras saturés	0,7 g	<i>-of which saturates</i>
Glucides *	2,6 g	<i>Carbohydrate *</i>
- dont sucres	2,6 g	<i>-of which sugars</i>
Fibres alimentaires	5,3 g	<i>Fibre</i>
Protéines	7,8 g	<i>Protein</i>
Sel	5,8 g	<i>Salt</i>

* assimilables / *digestible*

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit :10874
Indice 7
Date de révision : 16/10/17

ALLERGENES *ALLERGENS*

Déclaration selon le Règlement 1169/2011/UE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur.

Declaration according to the Regulation n°1169/2011/EU and the guide for the application of the allergen labelling regulation in vigour

	Présence <i>Presence</i>	Absence <i>Absence</i>	En cas de présence <i>If Presence</i>	
			Composant concerné <i>component</i>	Ensemble contenant le composant concerné <i>Material containing component</i>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten* <i>Cereals containing gluten</i>		X		
Crustacés et produits à base de crustacés <i>Crustaceans and Derivatives</i>		X		
Oeufs et produits à base d'œufs <i>Egg and Derivatives</i>		X		
Poissons et produits à base de poissons <i>Fish, Seafood and Derivatives</i>		X		
Arachides et produits à base d'arachides <i>Peanut and Derivatives</i>		X		
Soja et produits à base de soja <i>Soybeans and Derivatives</i>		X		
Lait, produits laitiers et dérivés** <i>Milk and Derivatives</i>		X		
Fruits à coque et produits dérivés *** <i>Nuts and Derivatives</i>		X		
Céleri et produits à base de céleri <i>Celery and Derivatives</i>		X		
Moutarde et produits à base de moutarde <i>Mustard and Derivative</i>	X		moutarde <i>mustard</i>	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame <i>Sesame and Derivatives</i>		X		
Lupin et dérivés <i>Lupine and derivatives</i>		X		
Mollusques et dérivés <i>Mollusks and derivatives</i>		X		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ <i>Sulphur Dioxide & Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO2</i>		X		

*blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides

**y compris lactose et protéines de lait

***amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque

PRESENCE D'OGM **GMO PRESENCE**

L'ensemble de la gamme des **moutardes** fabriquée par la société Charbonneaux-Brabant sont des **produits conventionnels**.

A ce titre, selon les règlements européens en vigueur n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, **Charbonneaux-Brabant** garantit à ses clients **qu'aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire**.

All of mustard manufactured by CHARBONNEAUX-BRABANT Company is a conventional product.

So, according to European Regulations in force: EC1829/2003 and 1830/2003, CHARBONNEAUX-BRABANT guarantees to its customers that they are not subject to labelling concerning GMO.

IONISATION **IONIZATION**

Ce produit et son(s) ingrédient(s) n'ont subi aucun traitement de ionisation

This product and its ingredient(s) are not ionised

NANOMATERIAUX **NANOMATERIALS**

Aucun de nos ingrédients ne se présente sous forme de nanomatériau manufacturé

None of our ingredients is a manufactured nanomaterial

NORMES BACTERIOLOGIQUES **BACTERIOLOGIC NORMS**

Non concerné

Not concerned

DLUO **SHELF LIFE**

Conditionnement vrac: *Bulk conditioning :*

- citerne, container 1000L, fût 220L, seau 32L, seau 16,2L : 1 an
- *tank, container 1000L, drum 220L, 32 L pail, 16,2L pail: 1 year*

Autre conditionnement : 18 mois

Other conditioning: 18 months

CONDITION DE CONSERVATION:

STORAGE CONDITIONS:

Avant ouverture : stockage à température ambiante. Eviter les chocs thermiques

Before opening: storage at room temperature. Avoid repeated and important thermal shocks

Après ouverture: à conserver de préférence au frais après ouverture

After opening: preferably refrigerate

CLAUSE DE RESPONSABILITE **CLAUSE OF RESPONSABILITY**

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

These informations have been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on the document. It is the user's responsibility to assure himself of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in vigour.