

	FICHE TECHNIQUE FE-093-01 TECHNICAL DATA SHEET	Mise à jour le / <i>update</i> : 19/09/2014
	MOUTARDE DE DIJON <i>DIJON MUSTARD</i>	Version : 8
		Référence produit : 500001

Définition /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 deshuilées (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 seeds from 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).*

Nous garantissons la conformité de la moutarde de Dijon à l'article 3 du décret n°2000-658 du 6 juillet 2000 dans sa globalité. *We guarantee the conformity of the Dijon mustard with Article 3 of Decree No 2000-658 of 6 July 2000 in its entirety.*

Ingrédients /ingredients :

Graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, eau, sel.

Contient des **sulfites**

Mustard seeds, alcohol vinegar, water, salt.

Contains sulfites

Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques / Bold informations are intended to intolerant or allergic people.

Caractéristiques /characteristics :

Caractéristiques organoleptiques / <i>organoleptical characteristics</i>	
Aspect / <i>appearance</i>	Pâte homogène / <i>homogeneous pasta</i>
Odeur / <i>odour</i>	Moutarde, vinaigre / <i>mustard, vinegar</i>
Couleur / <i>colour</i>	Jaune / <i>yellow</i>
Goût / <i>taste</i>	Moutarde, vinaigre / <i>mustard, vinegar</i>
Caractéristiques physico-chimiques / <i>physical-chemical specifications</i>	
pH / <i>pH</i>	3,7 +/- 0,4
Acidité / <i>acidity</i>	3,0% +/- 0,2%
Sel / <i>salt</i>	6,70% +/- 0,5%
Extrait sec / <i>dry extract</i>	32,5% +/- 3%
Caractéristiques bactériologiques / <i>microbiological specifications</i>	
Non concerné / <i>not concerned</i>	
Informations nutritionnelles moyennes pour 100g / <i>average nutritional data for 100g</i>	
Valeurs énergétiques / <i>energy value</i>	197 kcal (815 kJ)
Matières grasses / <i>total fat</i>	16 g
Dont acides gras saturés / <i>saturates</i>	1,0 g
Glucides / <i>carbohydrate</i>	2 g
Dont sucre / <i>sugars</i>	2 g
Protéines / <i>protein</i>	7,2 g
Sel / <i>salt</i>	6 g

	FICHE TECHNIQUE FE-093-01 <i>TECHNICAL DATA SHEET</i>	Mise à jour le / <i>update</i> : 19/09/2014
	MOUTARDE DE DIJON <i>DIJON MUSTARD</i>	Version : 8
		Référence produit : 500001

Attestations/ attestation :

OGM / *GMO* : Selon les règlements européens n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE dans leurs versions en vigueur, aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire pour le présent produit. *According to European Regulations in force: EC 1829/2003 and 1830/2003, no mention of labeling concerning GMO is necessary.*

Ionisation / *ionization* : Ce produit et ses ingrédients n'ont subi aucun traitement d'ionisation. *This product and its ingredients are not ionized.*

Pesticides, métaux lourds et contaminants / *pesticides, heavy metals and the contaminants* : Ce produit satisfait aux exigences de la réglementation en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et contaminants / *This product satisfies the requirements of the regulations in force concerning the pesticides, heavy metals and the contaminants.*

Nanomatériaux / *nanomaterials* : Ce produit ne contient pas de nanomatériaux et n'est pas fabriqué à partir d'ingrédient contenant des nanomatériaux / *This product does not contain nanomaterials and is not made with ingredient containing nanomaterials.*

Allergènes / *allergens* :

Substances/produits énumérés à l'annexe II du règlement européen « INCO » 1169/2011 du 25/10/11 / *substances listed in annex II of regulation n°1169/2011 of the 25/10/2011*

	Présence (source) <i>Presence (source)</i>	Absence <i>Absence</i>
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales / <i>Cereals containing gluten, namely : wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		X
Crustacés et produit à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X
Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs and products thereof</i>		X
Poissons et produit à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>		X
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanut and products thereof</i>		X
Soja et produit à base de soja / <i>Soy beans and products thereof</i>		X
Lait, produits laitier et dérivés / <i>Milk and products thereof</i>		X
Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, et autres fruits à coque) / <i>Nuts and derivatives</i>		X
Céleri et produit à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>		X
Moutarde et produit à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>	X (moutarde) <i>(mustard)</i>	
Graine de sésame et produit à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds products thereof</i>		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimée en SO ₂ / <i>Sulphur Dioxide & Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO₂</i>	X (Sulfites) <i>(Sulfits)</i>	
Mollusques et produit à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>		X
Lupin et produit à base de lupins / <i>Lupine and products thereof</i>		X

	FICHE TECHNIQUE FE-093-01 <i>TECHNICAL DATA SHEET</i>	Mise à jour le / <i>update</i> : 19/09/2014
	MOUTARDE DE DIJON <i>DIJON MUSTARD</i>	Version : 8 Référence produit : 500001

Conservation / *storage conditions* :

Conditionnement / <i>packaging</i>	pot verre, seau, cuve / <i>glass jar, plastic bucket, container</i>
DLUO / <i>shelf life</i>	24 mois en pot verre / <i>24 months in glass jar</i> 12 mois en seau et en cuve / <i>12 months in plastic bucket and container</i>
Avant ouverture / <i>before opening</i>	A conserver à température ambiante, éviter les chocs thermiques <i>Store in ambient temperature, avoid thermal shocks</i>
Après ouverture / <i>after opening</i>	A conserver au frais / <i>Store in a cool place</i>

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. *This information has been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on the document. It is the user's responsibility to assure themselves of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in force.*