

**DEFINITION**

Mélange en pâte spécialement développé pour assaisonner une large gamme de préparations alimentaires.

**LISTE DES INGREDIENTS / DECLARATION DES INGREDIENTS** (Règlement UE 1169/2011)

Eau, moutarde et graine de moutarde (20 %) (eau, graines de moutarde, vinaigre (3.6%), sel, acidifiant: E330, conservateur: E224) (**sulfites\***, **moutarde**), arômes (**moutarde**), miel (7%), sel, épaississants : E1422 – E1450 – E415, huile de tournesol, sucre, plantes aromatiques, épices, conservateurs : E325 – E270 – E200, acidifiant : E330.

\*Sulfites (92 ppm max.).

**MODE D'UTILISATION**

Dosage indicatif : 7 à 10%. Se référer à la réglementation en vigueur.

Mode de préparation : mélanger la quantité nécessaire d'assaisonnement à vos bases de recettes.

Permet de relever le goût de vos plats.

Suggestion du chef : parfait pour donner du caractère à une base de sauce.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / texture : mélange pâteux de couleur jaune avec des marquants brun et vert.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte
Energie (kJ):	616
Energie (kcal):	147
Matières grasses en g :	6.5
Dont acides gras saturés en g:	0.6
Glucides en g :	16
Dont sucres en g:	9.0
Fibres en g :	1.3
Protéines en g :	4.5
Sel (Nax2.5) en g :	7.0

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci,

Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles <	300 000 /g
Coliformes totaux <	1 000 /g
Escherichia coli <	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs <	30 /g
Staphylocoques pathogènes <	100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 9 mois en emballage fermé d'origine

Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais –Respecter des bonnes pratique d'hygiène.

**CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE**

Boîte de 1,5kg.

**Remarque** : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.