



FICHE TECHNIQUE

Moutarde ref. : 182

Date: 04/03/2024

Numéro de recette: 3005

Unité de vente: 5 kg

Ingrédients: vinaigre, graine de **moutarde**, sel, curcuma.

Caractéristiques: Epice jaune piquante.

Qualité chimique :

pH : 3,00 - 3,50
Acide totale : 2,0 - 2,5 %
Sel : 3,3 - 3,8 %
Matières grasses : 5 - 9 %
Matière sèche :
Humidité :

Qualité bactériologique :

Germes totaux
Bactéries lactiques psychrotrophes
Levures
Moisissures
Enterobacteriaceae
E. coli
Staphylococcus aureus
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes

| O(bjectif) | T(olérance) | DLUO/DLC |
|------------|-------------|------------|
| 3.000 | 30.000 | 30.000.000 |
| 3.000 | 30.000 | 30.000.000 |
| 3.000 | 30.000 | 300.000 |
| 300 | 3.000 | 3.000 |
| 300 | 3.000 | 3.000 |
| < 10 | < 50 | < 50 |
| 300 | 3.000 | 3.000 |
| Abs./25g | Abs./25g | Abs./25g |
| Abs./25g | < 100 | 100 |

Conservation : Minimum 6 mois à une température de conservation de 0 - 18 °C.
Après ouverture conserver au frais.



Moutarde ref. : 182

INFORMATION D'ALLERGENE:

| Code | Code GSI | Allergène | Recette sans (Z) | Recette avec (M) | Peut contenir (et recette sans) (K) | Inconnu (O) |
|------|----------|--|------------------|------------------|-------------------------------------|-------------|
| | | Allergènes alimentaires obligatoires | | | | |
| 1.1 | UW | Blé | Z | | | |
| 1.2 | NR | Seigle | Z | | | |
| 1.3 | GB | Orge | Z | | | |
| 1.4 | GO | Avoine | Z | | | |
| 1.5 | GS | Epeautre | Z | | | |
| 1.6 | GK | Kamut | Z | | | |
| 1 | AW | <i>Gluten</i> | | | | |
| 2.0 | AC | Crustacés | Z | | | |
| 3.0 | AE | Oeuf | Z | | | |
| 4.0 | AF | Poisson | Z | | | |
| 5.0 | AP | Arachides (cacahuètes) | Z | | | |
| 6.0 | AY | Soja | Z | | | |
| 7.0 | AM | Lait | Z | | | |
| 8.1 | SA | Amandes | Z | | | |
| 8.2 | SH | Noisettes | Z | | | |
| 8.3 | SW | Noix | Z | | | |
| 8.4 | SC | Noix de cajou | Z | | | |
| 8.5 | SP | Noix de pécan | Z | | | |
| 8.6 | SR | Noix du Brésil | Z | | | |
| 8.7 | ST | Pistaches | Z | | | |
| 8.8 | SM | Noix de Macadamia | Z | | | |
| 8 | AN | <i>Fruits à coques</i> | | | | |
| 9.0 | BC | Céleri | Z | | | |
| 10.0 | BM | Moutarde | | M | | |
| 11.0 | AS | Graines de sésame | Z | | | |
| 12.0 | AU | Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO2 | Z | | | |
| 13.0 | NL | Lupin | Z | | | |
| 14.0 | UM | Mollusques | Z | | | |
| | | Allergènes supplémentaires | | | | |
| 20.0 | ML | Lactose | Z | | | |
| 21.0 | NC | Cacao | Z | | | |
| 22.0 | MG | Glutamate (E620 - E625) | Z | | | |
| 23.0 | MK | Poulet | Z | | | |
| 24.0 | NK | Coriandre | Z | | | |
| 25.0 | NM | Maïs | Z | | | |
| 26.0 | NP | Légumineuse | Z | | | |
| 27.0 | MC | Boeuf | Z | | | |
| 28.0 | MP | Porc | Z | | | |
| 29.0 | NW | Carotte | Z | | | |



Jermayo
Belgian Sauces Since 1953

JERMAYO NV | INDUSTRIESTRAAT 15 | 2500 LIER | BELGIË | T +32 (0)3 489 31 43



JERMAYO.BE | JERMAYO@JERMAYO.BE | RPR MECHELEN | BTW BE 0427.465.637

Moutarde ref. : 182

VALEURS NUTRITIONNELLES

| <u>Valeurs nutritionnelles</u> | (calculer par 100 g de produit) |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Kjoule: | 455 |
| Kcal: | 109 |
| Matières grasses: | 6,6 |
| Matières grasses saturés: | 0,4 |
| Acides gras monoinsaturés: | 0 |
| Acides gras polyinsaturés: | 0 |
| Glucides: | 5,2 |
| Sucres: | 1,2 |
| Fibres alimentaires: | 0 |
| Protéines: | 4,9 |
| Sel: | 3,5 |

DECLARATION DE L'OGM

Se référant aux règlements de l'UE 1829/2003 et 1830/2003 Jermayo s.a. déclare que le produit ci-dessus:

Le produit doit être déclaré positif OGM : Non

INFORMATION DU PRODUIT

code EAN unité de vente: 05410920001820

code EAN unité de consommateur:

Détection de métal: Non
Fe mm
non-Fe mm
RVS/SuS mm

Filtre: Oui
diamètre 3 mm

De légères variations en qualité, couleur, odeur, goût et texture, qui sont habituelles dans l'industrie ou techniquement inévitables, ne peuvent pas mener à des plaintes.

Toute information contenue dans ce document est à notre connaissance exactement et complètement.

Toutefois, le contenu, ni son interprétation, ne signifie pas une garantie écrite.