



## Fiche technique

Date de validation :  
03-08-2022

Produit : Moutarde douce

Approbation :  
Pierre-Louis Castelain

Identification : PI0001

Version : 1

S.A. Conserverie et Moutarderie Belge - Eynattenerstrasse 20, B-4730 Raeren.  
Tel +32 87 85 80 10  
E-mail : cmb@moutarderie.be

### Ingrédients

Eau, graines de **MOUTARDE**, vinaigre, sel, poudre de curcuma

### Conservation

DDM :	Avant ouverture	1 an après la date de production
	Après ouverture	Jusque DDM
Conditions de conservation :	Avant ouverture	Dans l'emballage d'origine fermé à température ambiante
	Après ouverture	Au réfrigérateur

### Caractéristiques microbiologiques

Germes	Valeur de référence	Unité
Germes Totaux Aérobie mésophiles	$< 10^5$	cfu/g
Entérobactéries	$< 10^2$	cfu/g
Bactéries lactiques	$< 10^3$	cfu/g
Levures + Moisissures	$< 10^3$	cfu/g

### Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit - obtenu par calcul)

	Valeur	Unité
Energie	485 (117)	kJ (kcal)
Matières grasses	8,3	g
dont acides gras saturés	0,6	g
Glucides	1,8	g
dont sucres	1,4	g
Fibres	5,1	g
Protéines	4,7	g
Sel	2,3	g

## Allergènes selon la réglementation (UE) N°1169/2011

	Présent	Traces	Absent
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coques et produits à base de fruits à coques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l de SO2 total)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## Emballage et conditionnement

L'emballage correspond aux exigences du règlement (CE) N°1935/2004 et du règlement (CE) N°10/2011.

### Type d'emballage :

	Unité	Dosages
Contenu :	g ml	

## Ionisation, OGM, contaminants et pesticides

Les produits livrés, ainsi que les composants/matières premières ne sont pas ionisés/irradiés et ne sont pas sujets à l'étiquetage conformément à la directive européenne 1999/2/EC.

Le produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N°1829/2003 et n'est pas soumis au règlement (CE) N°1830/2003.

Les produits fournis sont conformes aux limites maximales spécifiées pour les contaminants pertinents énumérés dans les règlements (CE) N°1881/2006 et N°333/2007 de la Commission.

Concernant les résidus de pesticides et contaminants, les exigences des règlements (CE) N°396/2005 et (CE) N°1881/2006 sont respectés.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont basées sur la déclaration de nos fournisseurs de matières premières approuvés.