

Moutarde forte de Dijon en seau 1kg DIJONA

Article : 30283



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Moutarde de Dijon

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Seau de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (DISULFITE de potassium)

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-------------------|
| eau | France |
| graines de moutarde | France, Canada |
| vinaigre d'alcool | France, Allemagne |

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Moutarde forte de Dijon en seau 1kg DIJONA

Article : 30283

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|----------------|-----------------------------|----------|
| pH | 3.75 (+/- 0.3) | Extrait sec | 32 % (2) |
| Acidité totale | 2.3 % (0.3) | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Repositionner le couvercle après chaque utilisation et après avoir lissé le dessus de la moutarde restante dans le seau. En dehors de son utilisation, maintenir la moutarde au frais (si possible). Prélever la quantité nécessaire de sauce et réserver le reste, pour lui éviter toute pollution et pour conserver sa puissance aromatique et son piquant. Sauce prête à l'emploi, incontournable pour assaisonner sandwiches, hamburgers, frites et tous les plats de viandes froides ou chaudes. Seau adapté à une utilisation en cuisine et à portionner pour les moutardiers de comptoir et de table.

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | | | | | | | | |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres (en g) | Protéines (en g) | Equivalent en sel (en g) |
| kJ | kcal | | | | | | | |
| 622 | 149 | 11 | 0.77 | 1.8 | 1.8 | 4.4 | 7.2 | 6.1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

Type de matières grasses : Aucune

Moutarde forte de Dijon en seau 1kg DIJONA

Article : 30283

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Colis | 6 | 6.8 | 6 | Seau | | 400x270x145 | 3563492000295 |
| Seau | 1 | 1.1 | 1 | Seau | | | 3563490010104 |
| Couche | 48 | 0 | 48 | Seau | 8 | | |
| Palette | 336 | 401.96 | 336 | Seau | 56 | 1200x800x1170 | |
| Pièce | 1 | 0 | 1 | Seau | | | |
| Pièce unitaire | 1 | 0 | 1 | Seau | | | |