

Fiche Technique

MOJG

PRODUIT

MOUTARDE JAUNE

Brassica hirta

DESCRIPTION DU PRODUIT

Moutarde issue de l'agriculture biologique certifiée.

Le produit doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).

Couleur : beige clair allant vers le blanc.

ORIGINE ET CONTRÔLE

Origine : Allemagne.

Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10.

Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.

PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12

Taux de matière étrangère en % = 1

Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture

ALLERGENES

Produit figurant sur la liste officielle des allergènes connus.

Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max 5×10^6 / g	
E.coli / g	Max 100	
Spores de moisissures / g	Max 30000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 18°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

DLUO : 2 ans compter du conditionnement

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie (en Kcal)	508,0	Protéines (g)	26,1	Eau (g)	5,3
Glucides (g)	28,1	Lipides (g)	36,2	Sodium (mg)	13,0
Dont sucres (g)	6,8	Dont A.G. saturés	2,0	soit Sel (mg)	32,5