
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET	Date création / Issue date : 01/12/2008 Date révision / Revision date : 03/08/2020
<i>Identification produit / Product identification</i>		
Nom produit / Product name	Moutarde d'Orléans saveur Béarnaise/ Bearnaise Orléans mustard	
Aspect-Texture / Texture	Fine, onctueuse, enveloppe de graines de moutarde visible / Delicate, smooth, mustard seeds visible	
Couleur / Color	Jaune / Yellow	
Odeur / Smell	Caractéristique moutarde / Mustard characteristic	
Goût / Taste	Légèrement piquante / Slightly pricking	
Conditionnement / Packaging	Pot verre / Glass jar	
Volume net / Net content	200 g	
<i>Ingrédients / Ingredients</i>		
	<ul style="list-style-type: none"> - Vinaigre d'Orléans / Orléans Vinegar - Graines de moutarde du Val de Loire / Mustard seeds - Eau / Water - Echalotes / Shallots - Estragon / Tarragon - Sel de Guérande / Sea salt from Guérande - Curcuma / Curcuma - Poivre noir / Black pepper - Arômes naturels / Natural aromas - Acidifiant / Acid : acide citrique / citric acid - Conservateur / Food preservative : disulfite de potassium / potassium metabisulfite 	
<i>Données techniques / Technical characteristics</i>		
Solubilité / Solubility	Hydrodispersible	
OGM / GMO	Non étiquetable / No labelling	
Ionisation / Ionization	Ce produit et aucun de ses ingrédients n'ont subi de traitement ionisant / This product and none of its ingredients have been ionized	
DLUO / Shelf life	18 mois / 18 months	
Conservation / Storage	Température ambiante / Cool and dry place	
Conservation après ouverture / conservation after opening	A conserver au réfrigérateur / Keep refrigerated	
Mode d'emploi / User guide	Assaisonnement des aliments / food seasoning	
<i>Allergènes / Allergens</i>		
	Graines de moutarde / Mustard seeds Sulfites/ Sulfites	
<i>Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics</i>		
pH	Le pH du vinaigre <3.5 ne permet pas le développement de germes pathogènes / The pH of the vinegar <3.5 : pathogenic bacteria cannot live	
<i>Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional declaration per 100 g</i>		
Energie / Energy	597 kj /144 kcal	
Protéines / Proteins	6.1 g	
Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated	10.0 g 0.6 g	
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars	4.6 g 2.2 g	
Sel / Salt	4.8 g	
<i>Informations logistiques/ logistical information</i>		
PCB	6	
UVC / palette	1740	
Colis / couche	29	
Nombre de couches	10	