

MARTIN-POURET -MAÎTRE VINAIGRIER DEPUIS 1797-		FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET		Date création / Issue date : 10/12/2020 Date révision / Revision date : 30/07/2024					
Identification produit / Product identification									
Nom produit / Product name		Moutarde d'Orléans aux morceaux de cornichons / Orleans Mustard with gherkin pieces							
Aspect-Texture / Texture		Fine, onctueuse, enveloppe de graines de moutarde visible, morceaux de cornichons visibles / Delicate, smooth, visible mustard seeds, visible gherkin pieces							
Couleur / Colour		Jaune / Yellow							
Odeur / Smell		Caractéristique moutarde / Mustard characteristic							
Goût / Taste		Légèrement piquante / Slightly tangy							
Conditionnement / Packaging		Pot verre / Glass jar							
Poids net total / Total Net weight		200 G							
Code Produit		EAN UVC		EAN CARTON					
8150200CAR1		3165356120806		3165356128345					
Ingrédients / Ingredients									
Eau, graines de <u>moutarde</u> du Val de Loire, vinaigre, cornichons (30%), sel de Guérande, acidifiant : acide citrique, curcuma, arômes naturels, conservateur : <u>disulfite</u> de potassium, antioxydant : acide ascorbique.									
Water, Loire Valley <u>mustard</u> seeds, gherkins (30%), vinegar, Guérande salt, acidifier: citric acid, turmeric, natural flavours, preservative: potassium <u>disulphite</u> , antioxidant: ascorbic acid.									
Données techniques / Technical characteristics									
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 ionised							
DDM / Shelf life		24 mois / 24 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							
Allergènes / Allergens									
Moutarde / Sulfites Mustard / Sulphites									
Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics									
pH		Le pH du vinaigre <3.5 ne permet pas le développement de germes pathogènes The pH of vinegar <3.5 does not allow the development of pathogenic germs							
Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional declaration per 100 g									
Energie / Energy		446 kJ / 107 kcal							
Protéines / Proteins		5.2 g							
Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated		6.8 g 0.6 g							
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars		6.0 g 1.8 g							
Sel / Salt		3.1 g							
Informations logistiques / Logistical information									
UVC (Nb)		6		Couches / Palette (Nb)		10		DIMENSIONS UVC (cm) CARTON (cm) PALETTE (cm) 6.3 X 6.3 X 8.57 19 X 12.6 X 8.6 120 X 80 X 100.4	
Carton / Couche (Nb)		29		Cartons / Palette (Nb)		290			
UVC / Couche (Nb)		174		UVC / Palette (Nb)		1740			
Poids Brut UVC (Kg)		0.4		Poids Net UVC (Kg)		0.2			
Poids Brut Carton (Kg)		2.52		Poids Net Carton (Kg)		1.2			
Poids Brut Palette (Kg)		740.8							