



Moutarde de Dijon aux Citrons Verts - 90g




Présentation

Moutarde de Dijon élaborée à partir de Citrons Verts, conditionnée en pot en verre.

Notre suggestion de préparation

A consommer telle quelle avec votre poisson, vos légumes ou votre viande, ou en vinaigrette.



Dénomination légale de vente							
Moutarde aux citrons verts							
Date de création :	03/06/2021	Page :	2/2	Code article :	871		
Date de révision :	27/06/2022	Ref :	C-D-871	Gencod :	3461820098719		
Transport et conservation							
A consommer jusqu'au : voir sur le couvercle. Stocker à température ambiante, à conserver entre 0 et +4° après ouverture.				DDM à date de fabrication :		24 mois	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Moutarde de Dijon (94%) (origine UE et non UE) (eau, graines de moutarde , vinaigre d'alcool, sel), huile d'olive vierge extra, zeste de citron vert (1%), huile essentielle de citron. Allergène majeur : moutarde Fabriqué dans un atelier utilisant : œuf, lait, poisson et sésame				Valeur énergétique :		828kJ/200kcal	
				Matières grasses :		17g	
				Dont acides gras saturés :		1,5g	
				Glucides :		3,3g	
				Dont sucres :		2,0g	
				Protéines :		7,1g	
				Sel:		5,4g	
Critères microbiologiques				Lieu de fabrication : France Agrément sanitaire: FR 84.036.003 CE Code emballer: EMB84036D Produit non traité par rayonnements ionisants Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM			
MICROBIOLOGIQUE		Flore totale - levures moisissures					
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,207	0,09	Diamètre (en mm)		60	Pot en verre
				60			
Carton	12	2,545	1,08	250	180	60	Carton, film plastique
Palette	1560	365	140,4	1200	800	750	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Bocal : tri verre Couvercle : bac de tri			

Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr