



## Moutarde de Dijon aux Piments d'Espelette - 90g



### Présentation

Moutarde de Dijon élaborée à partir de Piments d'Espelette, 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  |                                    |                                    |                   |   |                 |                 |                        |
|---|------------------------------------|------------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|------------------------|
| <b>Moutarde au piment d'Espelette</b>   |                                    |                                    |                   |   |                 |                 |                        |
| Date de création :  | 03/06/2021                         | Page :                             | 2/2               | Code article :  | 872             |                 |                        |
| Date de révision :  | 27/06/2022                         | Ref :                              | C-D-872           | Gencod :  | 3461820098726   |                 |                        |
| 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   |                                    |                                    |                   |   |                 |                 |                        |
| <b>Ingrédients :</b>  |                                    |                                    |                   | <b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>  |                 |                 |                        |
| <b>Moutarde</b> de Dijon (94%) (origine UE et non UE) (eau, graines de <b>moutarde</b> , vinaigre d'alcool, sel), huile d'olive vierge extra (origine Espagne), poudre de piment d'Espelette AOP (0,2%).<br><br>Allergène majeur : <b>moutarde</b><br>Fabriqué dans un atelier utilisant : œuf, lait, poisson et sésame |                                    |                                    |                   | Valeur énergétique :  |                 | 859kJ/208kcal   |                        |
|   |                                    |                                    |                   | Matières grasses :  |                 | 18g             |                        |
|   |                                    |                                    |                   | Dont acides gras saturés :  |                 | 1,6g            |                        |
|   |                                    |                                    |                   | Glucides :  |                 | 3,3g            |                        |
|   |                                    |                                    |                   | Dont sucres :   |                 | 2,0g            |                        |
|   |                                    |                                    |                   | Protéines :   |                 | 7,1g            |                        |
|   |                                    |                                    |                   | Sel:  |                 | 5,4g            |                        |
| Critères microbiologiques   |                                    |                                    |                   | Lieu de fabrication : France<br>Agrément sanitaire: FR 84.036.003 CE<br>Code emballer: EMB84036D<br>Produit non traité par rayonnements ionisants<br>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                                  | 0,216                              | 0,09              | Diamètre (en mm)  |                 | 60              | Pot en verre           |
|   |                                    |                                    |                   | 60  |                 |                 |                        |
| Carton  | 12                                 | 2,613                              | 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<br>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 : jcdavid@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr