



## Fiche technique

## GRAINES DE MOUTARDE BIOLOGIQUES

Caractéristiques :	Graines de moutarde* <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : graines jaune clair parsemées de tâches brunes, typique Odeur: typique Goût : typique
Pureté :	98.91 %
Teneur en eau :	Max. 8 %
Analyse chimique :	C 16:0 : 4.16 C 18:1 : 2.02 C 18:1 : 41.54 C 18:2 : 16.66 C 18:3 : 26.53 C 22:1 : 9.09  Lipides totaux : 38.60 % Teneur en eau : 7.20 %
Microbiologie :	E. Coli : $<1,0 \cdot 10^1$ Coliformes totaux : $2,6 \cdot 10^4$
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire