



Fiche technique

MOUTARDE BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Les ingrédients sont mélangés et moulus. La moutarde* est ensuite mise sous vide avant d'être conditionnée. <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991. Certifiée par QC&I
Ingrédients :	Eau*, vinaigre*, graines de moutarde jaune*, sel marin, graines de moutarde marron*, épices*, herbes*. <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Valeurs sensorielles :	Aspect : jaune clair, typique Texture : typique Goût : typique
Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	Glucides : 4.3 g Protéines : 7.0 g Lipides : 6.4 g kcal : 108,2 kJ : 450,8
pH :	3.7
Densité :	1.065
Conditionnement :	20 kg net
Palettisation :	24 seaux de 20 kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (<33°C)
DLV :	12 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net