

FICHE TECHNIQUE

SPECIFICATION SHEET

Référence produit : 04598

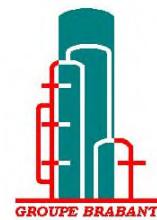
Indice 14

Date de révision : 06/07/21

DESIGNATION COMMERCIALE DESIGNATION

MOUTARDE TRADITION

Traditional mustard



DENOMINATION LEGALE DE VENTE SALE LEGALE DENOMINATION

MOUTARDE MUSTARD

DEFINITION DU PRODUIT PRODUCT DEFINITION

La dénomination « Moutarde » est réservée au produit obtenu par broyage, suivi ou non de tamisage ou de blutage des graines de moutarde provenant soit de la variété Brassica nigra, soit de la variété Brassica juncea, soit de la variété Sinapsis alba, soit d'un mélange de ces variétés dans un liquide constitué d'un ou plusieurs ingrédients suivants : eau, vinaigre de fermentation, jus de raisin vert, moût de raisin, jus de fruit, boissons alcoolisées, autres liquides potables ou dans un mélange de ces liquides entre eux (Article 2 du décret n°2000-658 du 6 juillet 2000).

En outre la teneur en extrait sec provenant des graines de moutarde doit être d'au moins 15% en poids du produit fini.

The denomination "Mustard" is reserved for mustard obtained by the crushing (followed or not by sieving or bolting) of mustard seeds from the either the Brassica Nigra, Brassica Juncea or Sinapsis alba varieties (or a mixture of these varieties) in a liquid made up of one of the following ingredients: water, fermented vinegar, green grape juice, grape must, fruit juice, alcoholic beverages, other drinkable liquids, or in a mixture of these liquids (Article 2 of the decree n°2000-658 dated the 6th July 2000).

Furthermore, the dried extract content from the mustard seeds must be at least 15% of the finished product.

INGREDIENTS INGREDIENTS

Graines de moutarde, eau, vinaigre, sel, sucre, conservateur : sulfite acide de sodium

Mustard seeds, water, vinegar, salt, sugar, preservative: sodium bisulphite.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COULEUR	Jaune paille	COLOUR	Straw yellow
ODEUR	Douce	ODOUR	Mild
ASPECT	Homogène	ASPECT	Homogenous
FLAVEUR	Sucrée et salée	FLAVOUR	Sweet, then salty

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PYHSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidité (exprimé en degré acétique)	2.6 ± 0.4 g/100 ml	<i>Acidity (acetic degrees):</i>
PH	3.8 ± 0.4	<i>pH</i>
Extrait sec	>35%	<i>Dry extract</i>
Sulfites :	≤250ppm	<i>Sulphite :</i>

DECLARATION NUTRITIONNELLE pour 100g NUTRITION DECLARATION per 100g

Valeur énergétique	844 kJ / 203 kcal	<i>Energy value</i>
Matières grasses	14,1 g	<i>Fat</i>
- dont acides gras saturés	1,0 g	<i>-of which saturates</i>
Glucides *	9,3 g	<i>Carbohydrate *</i>
- dont sucres	5,1 g	<i>-of which sugars</i>
Fibres alimentaires	1,1 g	<i>Fibre</i>
Protéines	9,2 g	<i>Protein</i>
Sel	5,5 g	<i>Salt</i>

* assimilables / digestible

CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.

Vinaigres □ Moutardes □ Condiments

Siège social : 52 rue de la Justice 51100 Reims - FRANCE

Téléphone : 03/26.49.58.70 - Fax : 03/26.49.58.90 - <http://www.vinaigre.com>

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit : 04598

Indice 14

Date de révision : 06/07/21

ALLERGENES ALLERGENS

Déclaration selon le Règlement 1169/2011/UE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur.

Declaration according to the Regulation n°1169/2011/EU and the guide for the application of the allergen labelling regulation in vigour

	Présence Presence	Absence Absence	En cas de présence <i>If Presence</i>	
			Composant concerné component	Ensemble contenant le composant concerné Material containing component
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten* <i>Cereals containing gluten</i>		X		
Crustacés et produits à base de crustacés <i>Crustaceans and Derivatives</i>		X		
Oeufs et produits à base d'œufs <i>Egg and Derivatives</i>		X		
Poissons et produits à base de poissons <i>Fish, Seafood and Derivatives</i>		X		
Arachides et produits à base d'arachides <i>Peanut and Derivatives</i>		X		
Soja et produits à base de soja <i>Soybeans and Derivatives</i>		X		
Lait, produits laitiers et dérivés** <i>Milk and Derivatives</i>		X		
Fruits à coque et produits dérivés *** <i>Nuts and Derivatives</i>		X		
Céleri et produits à base de céleri <i>Celery and Derivatives</i>		X		
Moutarde et produits à base de moutarde <i>Mustard and Derivative</i>	X		Moutarde <i>Mustard</i>	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame <i>Sesame and Derivatives</i>		X		
Lupin et dérivés <i>Lupine and derivatives</i>		X		
Mollusques et dérivés <i>Mollusks and derivatives</i>		X		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ <i>Sulphur Dioxide & Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO₂</i>	X		Sulfites <i>Sulphites</i>	Conservateur <i>Preservative</i>

*blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides

**y compris lactose et protéines de lait

***amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque

CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.

Vinaigres □ Moutardes □ Condiments

Siège social : 52 rue de la Justice 51100 Reims - FRANCE

☎ : 03/26.49.58.70 - Fax : 03/26.49.58.90 - <http://www.vinaigre.com>

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit : 04598

Indice 14

Date de révision : 06/07/21

ORIGINE DES INGREDIENTS INGREDIENTS ORIGIN

Ingrédients et additifs <i>Ingredients and additives</i>	Si additif <i>If additive</i>		Teneur en % <i>Amount in %</i>	Origine variétale <i>Origin</i>	Pays d'origine des ingrédients <i>Country of origin of ingredients</i>	Source			
	Catégorie <i>Sort</i>	N° CEE <i>UE number</i>				Matière Première <i>Raw material</i>	Pays d'origine <i>Country from</i>	OGM <i>GMO</i>	Ionisation <i>Ionization</i>
Graines de moutarde <i>Mustard seeds</i>				Végétale <i>Plant</i>	Canada , France <i>Canada , France</i>			Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Eau <i>Water</i>					Réseau ville <i>Town mains</i>			Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Vinaigre <i>Vinegar</i>			Confidentielle <i>Confidential</i>	Végétale <i>Plant</i>	France, UE, UK <i>France, EU, UK</i>	Alcool de betterave, alcool de céréales (blé, maïs, ...), alcool de cannes à sucre <i>Sugar beet alcohol,</i> <i>cereals alcohol</i> <i>(wheat, maize,...),</i> <i>sugar cane alcohol</i>	France, UE, hors UE <i>France, EU,</i> <i>out of EU</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Sel <i>Salt</i>				Minérale <i>Mineral</i>	France <i>France</i>			Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Sucre <i>Sugar</i>				Végétale <i>Plant</i>	France <i>France</i>	Betterave <i>Sugar beet</i>	France <i>France</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Sulfite acide de sodium <i>Sodium bisulphite</i>	Conservateur <i>Preservative</i>	E222 <i>E222</i>		Chimique <i>Chemical</i>	UE <i>EU</i>			Non <i>No</i>	Non <i>No</i>

CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.

Vinaigres Moutardes Condiments

Siège social : 52 rue de la Justice 51100 Reims - FRANCE

☎ : 03/26.49.58.70 - Fax : 03/26.49.58.90 - <http://www.vinaigre.com>

FICHE TECHNIQUE **SPECIFICATION SHEET**

Référence produit : 04598

Indice 14

Date de révision : 06/07/21

PRESENCE D'OGM [GMO PRESENCE](#)

L'ensemble de la gamme des **moutardes** fabriquée par la société Charbonneaux-Brabant sont des **produits conventionnels**.

A ce titre, selon les règlements européens en vigueur n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, **Charbonneaux-Brabant garantit à ses clients qu'aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.**

All of mustard manufactured by CHARBONNEAUX-BRABANT Company is a conventional product.

So, according to European Regulations in force: EC1829/2003 and 1830/2003, CHARBONNEAUX-BRABANT guarantees to its customers that they are not subject to labelling concerning GMO.

IONISATION [IONIZATION](#)

Ce produit et son(ses) ingrédient(s) n'ont subit aucun traitement de ionisation

This product and its ingredient(s) are not ionised

NANOMATERIAUX [NANOMATERIALS](#)

Aucun de nos ingrédients ne se présente sous forme de nanomatériau manufacturé

None of our ingredients is a manufactured nanomaterial

NORMES BACTERIOLOGIQUES [BACTERIOLOGIC NORMS](#)

Non concerné

Not concerned

DUREE DE DURABILITE [SHELF LIFE](#)

Conditionnement vrac (container, fût, seau 30 kgs) :1 an ; Autre conditionnement : 2 ans

Bulk conditioning (container, drum, 30kg pail): 1 year; other conditioning: 2 years

CONDITION DE CONSERVATION:

STORAGE CONDITIONS:

Avant ouverture : stockage à température ambiante. Eviter les chocs thermiques

Before opening: storage at room temperature. Avoid repeated and important thermal shocks

Après ouverture: à conserver de préférence au frais après ouverture

After opening: preferably refrigerate

CLAUSE DE RESPONSABILITE [CLAUSE OF RESPONSABILITY](#)

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

These informations have been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on the document. It is the user's responsibility to assure himself of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in vigour.

CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.

Vinaigres Moutardes Condiments

Siège social : 52 rue de la Justice 51100 Reims - FRANCE

 : 03/26.49.58.70 - Fax : 03/26.49.58.90 - <http://www.vinaigre.com>