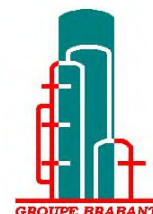


FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit : 10700
Indice 5
Date de révision : 03/12/21

DESIGNATION COMMERCIALE COMMERCIAL DESIGNATION

Moutarde de Dijon avec gomme de xanthane
Dijon mustard with xanthan gum



DEFINITION DU PRODUIT PRODUCT DEFINITION

La dénomination « Moutarde de Dijon » est réservée à la moutarde obtenue par le broyage des seules graines de moutarde provenant soit de la variété Brassica nigra, soit de la variété Brassica juncea, tamisées ou blutées, et non déshuilées (Article 3 du décret n°2000-658 du 6 juillet 2000).

The denomination "Dijon Mustard" is reserved for mustard obtained by the crushing of only the grains from the either the Brassica Nigra or Brassica Juncea varieties, sieved or bolted and without the oil removed (Article 3 of the decree n°2000-658 dated the 6th July 2000).

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

SALE LEGALE DENOMINATION

MOUTARDE DE DIJON

DIJON MUSTARD

INGREDIENTS INGREDIENTS

Eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, conservateur : sulfite acide de sodium, épaississant : gomme de xanthane.

Water, mustard seeds, vinegar, salt, preservative: sodium bisulphite, thickening agent : xanthan gum.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COULEUR	Jaune soufre	<i>Colour</i>	<i>Sulphur colour</i>
ODEUR	Piquant, soufré	<i>Odour</i>	<i>Hot, sulphur</i>
ASPECT	Homogène	<i>Aspect</i>	<i>Homogenous</i>
FLAVEUR	Franche et piquante de moutarde	<i>Flavour</i>	<i>Frank mustard flavour and hot</i>

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidité (exprimé en degré acétique)	2.7 ± 0.4 g/100 ml	<i>Acidity (acetic degrees):</i>
PH	3.9 ± 0.4	<i>pH</i>
Extrait sec	> 32%	<i>Dry extract</i>
Sulfites : (taux légal maximal)	≤ 500ppm	<i>Sulphite : (maximum legal content)</i>

DECLARATION NUTRITIONNELLE pour 100g NUTRITION DECLARATION per 100g

Valeur énergétique	697 kJ / 169 kcal	<i>Energy value</i>
Matières grasses	11.9 g	<i>Fat</i>
- dont acides gras saturés	0.7 g	<i>-of which saturates</i>
Glucides *	5.0 g	<i>Carbohydrate *</i>
- dont sucres	2.5 g	<i>-of which sugars</i>
Fibres alimentaires	4.7 g	<i>Fibre</i>
Protéines	7.9 g	<i>Protein</i>
Sel	5.30 g	<i>Salt</i>

* assimilables / *digestible*

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 : 10700

Indice 5

Date de révision : 03/12/21

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 <i>Presence</i>	Absence <i>Absence</i>	En cas de présence <i>If Presence</i>	
			Composant concerné <i>component</i>	Ensemble contenant le composant concerné <i>Material containing component</i>
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			
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 : 10700
Indice 5
Date de révision : 03/12/21

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>
Eau <i>Water</i>			Confidentiel <i>Confidential</i>		Réseau urbain <i>Main town</i>			Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Graines de moutarde <i>Mustard seeds</i>					Canada, France <i>Canada, France</i>			Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Vinaigre d'alcool <i>Alcohol vinegar</i>				Végétale <i>Plant</i>	France, UE, UK <i>France, UE, UK</i>	Alcool de betterave, alcool de céréales (blé, maïs, ...), alcool de cannes à sucre <i>Sugar beet alcohol, cereals alcohol (wheat, maize,...), sugar cane alcohol</i>	France, UE, hors UE <i>France, EU, out of EU</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Sel <i>Salt</i>				Minéral <i>Mineral</i>	France <i>France</i>			Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Sulfite acide de sodium <i>Sodium hydrogen sulphite</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>
Gomme de xanthane <i>Xanthan gum</i>	Epaississant <i>Thickening agent</i>	E415 <i>E415</i>	0.1% <i>0.1%</i>	Bio fermentation <i>Bio fermentation</i>	Hongrie, Autriche <i>Hungary, Austria</i>	- Saccharose de betterave - Amidon de blé - Protéine de soja <i>- saccharose from sugar beet -wheat starch -soya protein</i>	Hongrie, Autriche <i>Hungary, Austria</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 : 10700
Indice 5
Date de révision : 03/12/21

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(s) ingrédient(s) n'ont subi aucun traitement d'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 VIE **SHELF LIFE**

Conditionnement vrac: *Bulk conditioning :*

- citerne, container 1000L, fût 220L, seau 32L, seau 16,2L : 1 an

- tank, container 1000L, drum 220L, 32 L pail, 16,2L pail: 1 year

Autre conditionnement : 2 ans

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>