

MOUTARDE DE DIJON Préparée au vinaigre

- 5 KG



Réf DGF: 11151 / Code barre: 3584730 11151 1
(Révisé le: 24/01/2015)

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; la quantité de téguments résiduelle ne peut excéder 2% en poids du produit fini. La teneur en extrait sec provenant des graines de moutarde doit être d'au moins 22% en poids du produit fini.

Pâte homogène. Couleur: jaune soufre Flaveur caractéristique, franche et piquante de moutarde.

Conditionnement :

Seau plastique (PET) beige avec anse plastique blanche.

Volume : 5 litres.

Poids net : 5 kg

Poids brut: 5.2 kg

Etiquetage :

Etiquette sur seau mentionnant :

- Liste des ingrédients.

Sur le couvercle:

- N° de lot: XXXXXX

TTQQQAA HH:MM

(XXXXXX = numéro à 6 chiffres incrémenté automatiquement; TT = 2 lettres correspondant au site de conditionnement; QQQ = quantième du jour de fabrication; AA = 2 derniers chiffres de l'année de conditionnement; HH:MM = heure de conditionnement)

- DLUO : JJ/MM/AAAA

Ingrédients :

Eau, graines de moutarde, vinaigre (25%), sel, conservateur: bisulfite de sodium.

Mode d'emploi :

Aromatisation et accompagnement de plats traiteurs.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec.

Se conserve au réfrigérateur après ouverture.

Conservation :

24 mois
