

FICHE TECHNIQUE

VINAIGRETTE à la MOUTARDE à L'ANCIENNE

INGREDIENTS

Eau, huile de tournesol (24%)*, vinaigre*, **moutarde à l'ancienne*** 7,5 % (eau, **graines de moutarde***, vinaigre*, sel), huile de colza* (6%), sel, **moutarde de Dijon***(eau, **graines de moutarde***, vinaigre*, sel), sucre*, épaississants : gomme de xanthane et gomme de guar, poivre*, concentré de citron*. * produits issus de l'agriculture biologique.

AGRICULTURE UE / NON UE. . Produit certifié par ECOCERT F 32600, FR-BIO-01

CONDITION D'UTILISATION

Sauce salade pour accompagner salades et crudités.

CARACTERISTIQUE BACTERIOLOGIQUE (UFC / g) :

Germes aérobies mésophiles ≤ 10000

Entérobactéries ≤ 10

Moisissures ≤ 100

Levures ≤ 100

Bactéries lactiques : GAM/bactérie lactiques ≤ 100

Listéria monocytogènes : absence dans 25 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	beige avec graines de moutarde apparentes
Odeur	légèrement vinaigrée
Texture	liquide
Goût	légèrement piquant

CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité totale (g/100gr) :	1,10 ± 0,30
PH	3,40 ± 0,30 (g/100g)
Densité (g/L):	1000 g/l ± 20 g

Valeur nutritionnelle (g pour 100 g)

Valeur énergétique :	1201 kJ / 292 kcal
Matières grasses :	31
Dont acides gras saturés :	3,8
Glucides :	0,9
Dont sucres	0,8
Fibres alimentaires :	1,0
Protéines :	0,9
Sel :	3,3

Une vinaigrette classique contient 75 % de MG ; soit 680 kcal ou 2850 KJ / 100 g

DLUO : 14 mois

Conservation à l'abri de la lumière et de la chaleur dans l'emballage d'origine.
A consommer dans le mois qui suit l'ouverture et à conserver au réfrigérateur.

CONDITIONNEMENT / EMBALLAGES : bouteille en verre