

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