

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET

Date: janvier-21



ESPRIT DU SEL SAS
44 Grande rue
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89
F: 05.46.29.65.51
contact@espritdusel.com

Marque/Brand	Esprit du Sel	
Appellation Commerciale / Item Name	Moutard à l'ancienne 200g	
Dénomination de vente / Sales Name	Moutarde à l'ancienne	
Ingrédients / Ingredients	*Graines de moutarde, *vinaigre d'alcool, eau, fleur de sel (3,2%), sel *Mustard seeds, *alcoholic vinegar, water, fleur de sel (3.2%), salt * ingrédients issus de l'agriculture biologique / Ingredients organic certified	
Origine / Origin	France	
Conservation / Storage Instructions	Avant ouverture : À conserver à température ambiante, éviter les chocs thermiques Before opening: Store in ambient temperature, avoid thermal shocks Après ouverture : À conserver au frais After opening: Store in a cool place	
DLUO / Shelf Life	24 mois / 24 months	
Codes	EAN CODE: 3 5581800 20129 In house code: MOUTANC200	Code Douanier Customs code: 21033090
UVC / Sale Unit / SKU	Poids net / Net weight: 200g	Poids brut / Gross weight: 340 g
Conditionnement / Packaging	Pot en verre / Glass jar h: 9,8cm L: 6 cm l/w: 6 cm	
Colis / Box	UVC par colis / unit per box: 6 Poids net / Net weight: 1,2kg h: 11 cm L: 18,5 cm l/w : 12,7 cm	Poids brut / gross weight: 2,06 kg
Palettisation / Palettization	EURO palette / pallet: 800 x 1200 UVC par P / Unit per P: 3456 Colis par C / Box per L: 36	Couche par P / Layer per P: 16 Colis per P / Box per P: 576
OGM / GMO	Absence d'OGM / No GMO Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003	
Allergènes / Allergens	Moutarde / Mustard	
Labels / Certifications:	Label AB & UE certifié par Ecocert / Organic EU certification by ECOCERT FR-BIO-01	

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET

Date: janvier-21



ESPRIT DU SEL SAS
44 Grande rue
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89
F: 05.46.29.65.51
contact@espritdusel.com

Nom Commercial / Item Name

Moutarde à l'ancienne à la Fleur de Sel 200g

Critères physico-chimiques / Physico-chemical criteria

pH / pH	3,7 +/- 0,4
Acidité / Acidity	2,8% +/- 0,2
Sel / salt	6,8% +/- 0,5
Extrait sec / Dry extract	30 % +/- 3%

Composition microbiologique / Microbiological criteria

Pas concerné / Not concerned

Etiquetage Nutritionnel pour 100g / Nutritional Fact per 100g

Valeur énergétique / Calories	593 KJ
Valeur énergétique / Calories	143 Kcal
Matières grasses / Total Fats	9,4 g
<i>Dont acides gras saturés / Saturated fat</i>	1,6 g
Glucides / Carbohydrates	2,5 g
<i>Dont sucres / Sugars</i>	1,4 g
Protéines / Proteins	6,7 g
Sel / Salt	6,4 g

Caractéristiques organoleptiques / organoleptical characteristics

Aspect / appearance	Pâte homogène / homogeneous paste
Odeur / odour	Moutarde/ mustard
Couleur / colour	Jaune avec des grains marron / yellow with brown
Goût / taste	Moutarde, vinaigre, sel / mustard, vinegar, salt