

FARINE DE MOUTARDE

Épice déshydratée

Mâj : Origines possibles

La « **FARINE DE MOUTARDE** » est confectionnée à partir de graines de moutarde jaune (*Sinapis alba*) qui sont broyées.

Origines possibles : Ukraine ou Kazakhstan ou République Tchèque ou Pologne

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique
- Couleur : jaune pâle
- Aspect : poudre

VALEURS NUTRITIONNELLES

MOYENNES

(Pour 100g de produit)

Source : USDA, FoodData Central

Énergie : 2359kJ - 567kcal

- ♦ Matières grasses : 36g
(Dont Acides Gras Saturés : 2,0g)
- ♦ Glucides : 28g
(Dont sucres : 2,8g)
- ♦ Protéines : 26g
- ♦ Fibres alimentaires : 12g
- ♦ Sodium: 0,01g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,03g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs guides
Flore totale / g	1 000 000
B. cereus / g	1 000
S. aureus / g	1 000
E. coli / g	100
C. perfringens / g	500
Moisissures / g	10 000
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENTS

- Sachet de 1kg
- Seau de 10kg

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Les « **FARINE DE MOUTARDE** » doivent être stockées dans leur emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ La **MOUTARDE** est un allergène majeur, selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE**.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.