


 1 rue des Combets
21410 Fleurey-sur-Ouche
France

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SPECIFICATION

 version
18/11/2014

Recette n° / Recipe n° : 059

Dernière mise à jour / Last update
Dénomination Commerciale / Commercial Description:

27/06/2017

 Moutarde de Dijon
Dijon mustard

Dénomination légale / Legal Description:

 Moutarde de Dijon
Dijon mustard

Liste d'ingrédients / Ingredient List:

Eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (disulfite de potassium)

Water, mustard seeds, spirit vinegar, salt, acid (citric acid), preservative (potassium metabisulphite)

Caractéristiques physico-chimiques / Chemical-physical characteristics

Analyses / Analysis	Paramètres / Specification	Methodes analytiques / Methods
pH	3,75 +/- 0,3	pH-mètre / pH-meter
Extrait sec / Solids (%)	32 +/- 2	séchage par micro-ondes / dry with micro waves
Acidité totale / Acidity (% exprimée en acidité acétique / as acetic acid)	2,3 +/- 0,3	dosage acido-basique / acid and base dosage
Sel / Salt (%)	6,1 +/- 0,5	dosage potentiométrique / potentiometric dosage

Caractéristiques organoleptiques / Product description

Aspect / Texture :	lisse, semi-liquide smooth, half liquid
Couleur / Colour :	jaune pâle, homogène yellow, homogeneous
Odeur / Odour :	caractéristique, légèrement vinaigrée Typical, slightly vinegary
Goût / Taste :	caractéristique et saveur piquante, vinaigrée, salée Typical, hot, vinegary, salty

Absence d'odeur et de saveur désagréable / Without unpleasant odour and taste
Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Selon le Règlement Européen (CE) n° 1441/2007 de la Commission du 5 décembre 2007 modifiant le Règlement Européen (CE) n° 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, il n'existe pas de paramètres pour la moutarde.

Du fait d'un pH très bas (< 4,2), les micro-organismes pathogènes ne peuvent pas se développer dans la moutarde.

 Following European Regulation (EC) n° 1441/2007 from the Commission of December, 2007 the 5th modifying the European Regulation (EC) n° 2073/2005 regarding microbiological characteristics for foods, there is no parameters for the mustard.

Thanks to a very low pH (below 4,2), pathogenic microorganisms can't develop in the mustard.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) / Nutritional value (calculated per 100g)

Valeur énergétique / Energetic value :	622	kJ	149	kcal
Matières grasses / Fat :	11	g	dont acides gras saturés / of which saturated :	0,77 g
Glucides / Carbohydrates :	1,8	g	dont sucres / of which sugar :	1,8 g
Protéines / Proteins :	7,2	g	Fibres / Fibers :	4,4 g
Sel / Salt :	6,10	g	dont sodium / of which sodium :	2,4 g

Ionisation / Ionization

Sur la base des informations transmises par nos fournisseurs, nous certifions qu'aucun ingrédient entrant dans la composition de nos moutardes ne subit de traitement ionisant.

Les produits que nous fabriquons sont conformes à la législation en vigueur (Directive 1999/3/CE) concernant l'ionisation des denrées alimentaires et ne sont pas soumis à la Directive d'étiquetage 1992/2/CE.

On the basis of information transmitted by our suppliers, we certify that no ingredient entering the composition of our mustards undergoes ionizing treatment.

The products which we manufacture are in conformity with the legislation in force (Directive 1999/3/CE) concerning the ionization of the foodstuffs and are not subjected to the Directive of labelling 1992/2/CE.



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SPECIFICATION

version
18/11/2014

Recette n° / Recipe n° : 059

Dernière mise à jour / Last update

Dénomination Commerciale / Commercial Description:

27/06/2017

Moutarde de Dijon
Dijon mustard

Dénomination légale / Legal Description:

Moutarde de Dijon
Dijon mustard

Organismes Génétiquement Modifiés / Genetically Modified Organisms

Le produit décrit ci-dessus n'est pas soumis aux réglementations d'étiquetage (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.

All items supplied are not subjected to food labelling regulations in accordance with the Directive (EC) 1829/2003 and (EC) 1830/2003.

Allergènes / Allergens (Règlement (UE) n° 1169/2011 / Regulation (EU) n° 1169/2011)

Signification symboles : [+] contient / [-] ne contient pas / [?] inconnu / évent. Présent à l'état de traces

Symbol's signification: [+] contain / [-] does not contain / [?] unknown / may contain traces

1 - Céréales contenant du gluten et produits à bases de céréales (1) / Cereals with gluten and products made with cereals (1)	[-]
2 - Crustacés et produits à base de crustacés / Seafood and products made with seafood	[-]
3 - Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products made with eggs	[-]
4 - Poissons et produits à base de poisson / Fish and products made with fish	[-]
5 - Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products made with peanuts	[-]
6 - Soja et produits à base de soja / Soya and products made with soya	[-]
7 - Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Milk and product made with milk (including lactose)	[-]
8 - Fruits à coque et produits à base de ces fruits (2) / Fruit with shell and products made with this kind of fruits (2)	[-]
9 - Céleri et produits à base de céleri / Celery and products made with celery	[-]
10 - Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products made with mustard	[+]
11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products made with sesame seeds	[-]
12 - Anhydride sulfureux et sulfites (concentration en SO ₂ > 10 ppm) / Sulphurous anhydride and sulphites (SO ₂ concentration > 10 ppm)	[+]
13 - Lupin et produits à base de lupin / Lupine and products made with lupines	[-]
14 - Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products made with molluscs	[-]

(1) blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées. / wheat, barley, rye, oats, epeautre, kamut or hybrids.

(2) amandes / almond (*Amygdalus communis* L.), noisettes / hazelnut (*Corylus avellana*), noix / walnut (*Juglans regia*), noix de cajou / cashew nut (*Anacardium occidentale*), noix de pécan / pecan nut (*Caraya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil / Brazilian nut (*Bertholletia excelsa*), pistaches / pistachio (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland / Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*)

Conditions de stockage / Storage temperature

non réfrigérées (max. 22°C) / does not have to be kept cool (max. 22°C) réfrigérées / must be kept cool

Après ouverture, nous recommandons de conserver ce produit au frais (+4°C).

After opening we recommend a storage temperature of +4°C.

Système de Management de la Qualité / Quality Management System

REINE DE DIJON SAS est certifiée IFS Food version 6 (niveau supérieur) et référencée selon différents référentiels clients. L'étude HACCP est un de nos constituants importants de notre système de management de la qualité

REINE DE DIJON SAS is certified IFS Food version 6 (higher level) and following customers standards. The HACCP analysis is an important, fully integrated component of our quality management system.

Observations

Textes réglementaires de référence: **Décret N° 2000-658 du 6 juillet 2000, Code Européen de Bonnes Pratiques concernant la moutarde.**

Nous certifions que le produit décrit ci-dessus, dans son conditionnement initial et dans les conditions de stockage appropriées, répond aux exigences du droit français concernant les produits alimentaires, en ce qui concerne les analyses réalisées par nos soins. Nos recettes peuvent subir des modifications en vue d'améliorer nos produits. C'est pourquoi les spécifications décrites dans cette fiche n'ont qu'une actualité limitée. Evidemment nous effectuons des mises à jour régulières. A votre demande, nous vous faisons parvenir la version actualisée et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire. Ce document édité informatiquement ne comporte pas de signature.

Food regulations: **Décret N° 2000-658 from July, 2000 the 6th, European Code of Practice regarding mustard.**

We hereby confirm that, within the scope of analyses carried out by us, all items supplied by us, in their original packaging and in the appropriate storage conditions comply with the French food regulations. With the aim of optimising our products, our formulation may be subjected to changes. For this reasons, these product specifications are up to date for a limited period only. We do, of course, up-date them on a regular basis. The latest version is always available on request. If you have any specific questions, please do not hesitate to contact us at any time. This document is edited per computer and does not contain any signature.

