



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SPECIFICATION

version
18/11/2014

Recette n° / Recipe n° : 012

Dernière mise à jour / Last update

Dénomination Commerciale / Commercial Description:

12/06/2017

Moutarde à l'ancienne
Wholegrain mustard

Dénomination légale / Legal Description:

Moutarde à l'ancienne
Wholegrain mustard

Liste d'ingrédients / Ingredient List:

Eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (contient sulfites), sucre, épices, acidifiant (acide citrique), conservateur (disulfite de potassium)

Water, mustard seeds, spirit vinegar, salt, white wine (contains sulphite), sugar, spices, acid (citric acid), preservative (potassium metabisulphite)

Caractéristiques physico-chimiques / Chemical-physical characteristics

Analyses / Analysis	Paramètres / Specification	Méthodes analytiques / Methods
pH	3,8 +/- 0,3	pH-mètre / pH-meter
Extrait sec / Solids (%)	33,5 +/- 2,5	séchage par micro-ondes / dry with micro waves
Acidité totale / Acidity (% exprimée en acidité acétique / as acetic acid)	1,8 +/- 0,3	dosage acido-basique / acid and base dosage
Sel / Salt (%)	4,0 +/- 0,5	dosage potentiométrique / potentiometric dosage

Caractéristiques organoleptiques / Product description

Aspect / Texture :	consistance pâteuse, présence de téguments, quelques grains entiers thick, with integuments, some grains
Couleur / Colour :	caractéristique characteristic
Odeur / Odour :	caractéristique, légèrement vinaigrée et épicée characteristic, slightly vinegar and spicy
Goût / Taste :	caractéristique et saveur piquante characteristic and hot

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 :	693	kJ		166	kcal
Matières grasses / Fat :	11	g	dont acides gras saturés / of which saturated :	0,80	g
Glucides / Carbohydrates :	3,7	g	dont sucres / of which sugar :	2,4	g
Protéines / Proteins :	7,7	g	Fibres / Fibers :	7	g
Sel / Salt :	4,00	g	dont sodium / of which sodium :	1,6	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° : 012

Dernière mise à jour / Last update

Dénomination Commerciale / Commercial Description:

12/06/2017

Moutarde à l'ancienne
Wholegrain mustard

Dénomination légale / Legal Description:

Moutarde à l'ancienne
Wholegrain 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 (*Bertolletia excelsa*), pistaches / pistachio (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland / Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*)

Conditions de stockage / Storage temperature

[x] 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.



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SPECIFICATION

version
18/11/2014

Recette n° / Recipe n° : 012

Dernière mise à jour / Last update

Dénomination Commerciale / Commercial Description:

12/06/2017

Moutarde à l'ancienne
Wholegrain mustard

Dénomination légale / Legal Description:

Moutarde à l'ancienne
Wholegrain mustard

Client / Customer: PRO A PRO

Article n°	Conditionnement / Packaging size	DLUO (jours) / Shelf-life (days)
3304	Seau plastique copolymère / 5kg	360 jours

Certificat d'aptitude au contact alimentaire / Food contact statement

Nous, REINE DE DIJON SAS, certifions que les matériaux d'emballage utilisés pour le conditionnement de nos produits sont conformes aux réglementations en vigueur dans leurs dernières versions et par conséquent aptes à entrer en contact direct avec les aliments.

Règlementations principales :

- Règlement (CE) n°1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- Règlement (CE) n°10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- Règlement (CE) n°1895/2005 concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires,
- Directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages.

Cette attestation est basée sur les cahiers des charges que nous demandons à nos fournisseurs de compléter et signer.

We, REINE DE DIJON SAS, certify that the packing materials used to fill our products are in conformity with the most current regulation and fit for contact with food stuffs.

Principles Regulation:

- Regulation (EC) n°1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food,
- Regulation (EC) n°10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food,
- Regulation (EC) n°1895/2005 on restriction of use certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.,
- Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste.

This statement is based on packing specifications completed and signed by our packing suppliers.