



# Moutarde Fins Gourmets Bocal 340g

## MAILLE



### LES PLUS PRODUIT

- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit** : spécialité aux deux moutardes et au vin blanc.

**Suggestion d'emploi** : la Moutarde Fins Gourmets MAILLE exaltera les saveurs de vos plats de légumes, poissons et viandes blanches.

**Liste d'ingrédients** : Moutarde de Dijon 52% (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : E224 (SULFITES)), huile de tournesol, moutarde à l'ancienne 17,5% (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, sons de MOUTARDE, acidifiant : acide citrique, épices (dont CELERI)), vin blanc 1,9%, amidon modifié, eau, stabilisant : gomme xanthane, farine de MOUTARDE, sel, épices (dont CELERI).

**Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):**

- présents dans la recette : **MOUTARDE, SULFITES, CELERI.**
- Peut contenir: -.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour une portion de 10 g de produit tel que vendu (g)	**
Energie	360 kcal/ 1500 kJ	35 kcal/ 150 kJ	2
Graisses	35	3,5	5
- dont acides gras saturés	2,5	<0,5	1
Glucides	4,5	<0,5	<1
- dont sucres	<0,5	<0,5	< 1
Protéines	5,0	<0,5	1
Sel	4,2 g	0,42	7

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Comme tous nos produits, cette moutarde contient **moins de 1% d'acides gras trans.**

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui



# Moutarde Fins Gourmets Bocal 340g

## MAILLE

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### **Caractéristiques physico-chimiques :**

Acidité totale (en acide acétique) : 1.55%

Sel (NaCl) : 4.4%

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt :** 90 jours.

#### **Mode de conservation du produit :**

Avant ouverture : conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver en chambre froide à température positive et consommer dans un délai d'un mois.

**Qualité :** Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

**Plan de palettisation (palette 1200\*800) :**

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION			AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
	NORME GENCOD EAN 13					POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGU EUR PROFO NDEUR Length/ Depth	LARGE UR Width Facing	HAUTE UR Height	VOLUM E. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	3036810207923		MAIL MOUT FIN GOUR 375ML			0,340	0,535	80,0	80,0	113,0	0,723		
CARTON	13036810207920		12			UC/Cart	4,080	6,580	320	240	120	9,216	
COUCHE	33036810207924	10	CARTON	120		UC/Che	40,800	65,800	1200	800	120	115,200	
PALETTE	8712100670824	13	COUCHE	130	CARTON	1560	UC/Pal	530,400	880,400	1200	800	1710	1,642

**Code douanier :** 21033090

### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

