



L'originale Moutarde Fine de Dijon MAILLE Seau 1Kg



LES PLUS PRODUIT

La légendaire moutarde française Maille dans sa forme originale. Elle vous transporte en un instant au cœur de la Bourgogne.

Créée pour relever les saveurs et émerveiller vos sens depuis 1747, elle donne une toute nouvelle dimension à de nombreux plats, du plus simple au plus sophistiqué, leur apportant relief et raffinement.

Une moutarde dont la finesse provient de la méthode de découpage des grains et non de broyage, à la hauteur des attentes des professionnels

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Moutarde de Dijon

Liste d'ingrédients :
eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : E224 (SULFITES).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **MOUTARDE, SULFITES** .
- Peut contenir : -

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 10 g de produit tel que vendu	**
Energie	150Kcal/623 kJ	15 kcal/ 62kJ	<1/<1
Graisses	11 g	1,1 g	2
- dont acides gras saturés	0,6 g	<0,1 g	<1
Glucides	3,5 g	<0,5 g	<1
- dont sucres	1,9 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	1,3 g	<0,5 g	na
Protéines	7 g	0,7 g	1
Sel	5,7 g	0,57 g	9

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

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui

L'originale Moutarde Fine de Dijon MAILLE Seau 1Kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

Teneur en sel (NaCl) :.
Acidité totale (en acide acétique) :

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 90 jours.

Mode de conservation du produit:

Avant ouverture : à conserver à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : à conserver en chambre froide à température positive et à consommer dans un délai d'un mois.

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent
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	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8711200375684	MAILLE MOUTARDE ORIGINAL 8x1KG						1,000	1,050	133,0	133,0	109,0	1,928
CARTON	8711200375691	8				UC/Cart	8,000	8,722	405	370	120	17,982	
COUCHE	8711200385812	6	CARTON	48		UC/Che	48,000	52,332	1200	800	120	115,200	
PALETTE	8711200375721	6	COUCHE	36	CARTON	288	UC/Pal	288,000	338,992	1200	800	870	0,835

Code douanier : 21033090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
CS 90056
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.ufs.com
Tel: 09 69 32 70 03 (Appel non surtaxé)



Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en juillet 2018, FT n°67552009, rédigée par le service Qualité