



# Moutarde à l'Ancienne seau 8X1kg MAILLE



## LES PLUS PRODUIT

- Avec la moutarde à l'ancienne Maille, le goût prend une autre ampleur. Avec son petit goût de noisette, ses graines de moutarde croquantes et ses saveurs épicées et intenses, elle nous transporte au cœur de la Bourgogne.
- Recette élaborée avec du vin blanc.

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Moutarde à l'Ancienne.

**Liste d'ingrédients** vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, eau, sel, vin blanc (dont SULFITES), sucre, arôme naturel, acidifiant : acide lactique.

**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	176 Kcal/731kj	18 Kcal /73 Kj	<1/<1
Graisses	10 g	11 g	1
- dont acides gras saturés	0,4g	0,5 g	<1
Glucides	9,,4 g	10 g	<1
- dont sucres	6 g	6,5 g	<1
Fibres alimentaires	3,5 g	<0,5g	na
Protéines	6,9 g	0,7 g	1
Sel	5,2g	5,6 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

# Moutarde à l'Ancienne

## seau 8X1kg MAILLE

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Teneur en sel (NaCl).4,8  
Acidité totale (en acide acétique) :2,8

**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	8711200375264	MAILLE MOUTARDE OLD STYLE 8x1KG						1,000	1,050	133,0	133,0	109,0	1,928
CARTON	8711200375271	8				UC/Cart	8,000	8,722	405	370	120	17,982	
COUCHE	8711200385799	6	CARTON	48		UC/Che	48,000	52,332	1200	800	120	115,200	
PALETTE	8711200375288	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](http://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°675521941, rédigée par le service Qualité