

MOUTARDE A L'ANCIENNE BIOLOGIQUE KIVINAT

PRESENTATION

Historique : La graine de moutarde était connue dès l'antiquité, cultivée par les Chinois il y a plus de 3 000 ans. Le roi Charlemagne recommanda de cultiver cette épice dans tous ses états généraux ainsi que les jardins bordant les monastères en banlieue de Paris.

La moutarde était produite à Paris, Dijon et dans toutes les régions à vignes (Bordeaux, Tours, Reims,...), grâce au vin devenant le vinaigre entrant dans la composition de la moutarde.

Description : du latin *mustum ardens*, moût brûlant est un condiment préparé à partir des graines d'une plante de la famille des Brassicacées, appelée aussi moutarde. Ces graines sont petites, d'un diamètre approximatif de 1 mm. Leur coloration varie entre le blanc jaunâtre et le noir.

Ingrédient(s) : graine de moutarde*, vinaigre d'alcool*, eau, sel marin

*Produit issu de l'agriculture biologique

Process de fabrication :

- 1 - Broyage de la graine
- 2 - Malaxage avec les ingrédients
- 3 - Tamisage
- 4- Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

La moutarde à l'ancienne peut être utilisée pour les vinaigrettes, pour relever certaines sauces, avec des viandes froides ou chaudes.

La moutarde doit être conservée à l'abri de la lumière et de l'air afin d'éviter que son goût et sa couleur soient altérés.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physicochimiques :

- pH= 3,7
- Acidité totale= 1,5 g/100g
- Sel= 5,9%
- Extrait sec= 34,5%

Analyse nutritionnelle pour 100g :

- Protéines 7,2 g
- Glucides 1,2 g
 - Dont sucres 2 g
- Lipides 12,8 g
 - Dont acides gras saturés 1 g
- Fibres 7,5 g
- Sodium 2,3 g
- Valeur énergétique 169 kcal/ 698 kJ

**MOUTARDE A L'ANCIENNE BIOLOGIQUE
KIVINAT**

CERTIFICATION

Codification douanière : 2103.30.90

Traçabilité :

Agriculture : UE et Non UE

Origine de la transformation: France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la production et du conditionnement : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergène :

Contient de la **moutarde**.

(Ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des Directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène pouvant être présent sur le site de stockage et être un risque de contamination croisée : gluten, sésame, soja et lupin.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

**MOUTARDE A L'ANCIENNE BIOLOGIQUE
KIVINAT**

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.2

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
350g/6	Bocal en verre	Carton	KIMOUAC350	3329480150034	2mois	18 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (mm)	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton 350g/6	210*140*120	-	-	29	10	290	1740

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.