

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET

Date: janvier-21



ESPRIT DU SEL SAS
44 Grande rue
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89
F: 05.46.29.65.51
contact@espritdusel.com

Marque/Brand	Esprit du Sel	
Appellation Commerciale / Item Name	Moutarde aux Salicornes pot 100g	
Dénomination de vente / Sales Name	Moutarde aux salicornes	
Ingrédients / Ingredients	*Graines de moutarde, *vinaigre d'alcool, eau, *salicornes (15%), sel *Mustard seeds, *alcohol vinegar, water, *saltwort (15%), salt * ingrédients issus de l'agriculture biologique / Ingredients organic certified	
Origine / Origin	France	
Conservation / Storage Instructions	Avant ouverture : À conserver à température ambiante, éviter les chocs thermiques Before opening: Store in ambient temperature, avoid thermal shocks Après ouverture : À conserver au frais After opening: Store in a cool place	
DLUO / Shelf Life	24 mois / 24 months	
Codes	EAN CODE: 3 558180 020013 In house code: MOUSAL100	Code Douanier Customs code: 21033090
UVC / Sale Unit / SKU	Poids net / Net weight: 100g	Poids brut / Gross weight: 190 g
Conditionnement / Packaging	Pot en verre / Glass jar h: 7,5 cm L: 5 cm l/w: 5 cm	
Colis / Box	UVC par colis / unit per box: 6 Poids net / Net weight: 0,6kg h: 8,5 cm L: 16 cm l/w : 10,5 cm	Poids brut / gross weight: 1,2 kg
Palettisation / Palettization	EURO palette / pallet: 800 x 1200 UVC par P / Unit per P: 5880 Colis par C / Box per L: 49	Couche par P / Layer per P: 20 Colis per P / Box per P: 980
OGM / GMO	Absence d'OGM / No GMO Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003	
Allergènes / Allergens	Moutarde / Mustard	
Labels / Certifications:	Label AB & UE certifié par Ecocert / Organic EU certification by ECOCERT FR-BIO-01	

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SHEET

Date: janvier-21



ESPRIT DU SEL SAS
44 Grande rue
17670 La Couarde sur mer

T: 05.46.29.64.89
F: 05.46.29.65.51
contact@espritdusel.com

Nom Commercial / Item Name **Moutarde aux salicornes 100g**

Critères physico-chimiques / Physico-chemical criteria

pH / pH	3,9 +/- 0,4
Acidité / Acidity	2,9% +/- 0,2%
Sel / salt	6,1% +/- 0,5%
Extrait sec / Dry extract	30% +/- 3%

Composition microbiologique / Microbiological criteria

Pas concerné / Not concerned

Etiquetage Nutritionnel pour 100g / Nutritional Fact per 100g

Valeur énergétique / Calories	574 KJ
Valeur énergétique / Calories	138 Kcal
Matières grasses / Total Fats	9,6 g
<i>Dont acides gras saturés / Saturated fat</i>	0,6 g
Glucides / Carbohydrates	2,6 g
<i>Dont sucres / Sugars</i>	1,8 g
Protéines / Proteins	6,3 g
Sel / Salt	5,8 g

Caractéristiques organoleptiques / organoleptical characteristics

Aspect / appearance	Pâte homogène / homogeneous paste
Odeur / odour	Moutarde, vinaigre / mustard, vinegar
Couleur / colour	Jaune / yellow
Goût / taste	Moutarde, vinaigre, salicorne / mustard, vinegar, saltwort