



**FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET**  
**MOUTARDE DES POMPIERS POMMERY® /**  
*Firemen's Mustard Pommery®*

Date de révision : 22 Mars 2017  
 Date of revision : 22 March 2017

**DESIGNATION LEGALE DE VENTE - DESIGNATION**

Moutarde des Pompiers Pommery®  
*Firemen's mustard Pommery®*

**INGREDIENTS - INGREDIENTS**

Eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, arôme naturel de piment,  
 conservateur : sulfite acide de sodium  
*Water, mustard seeds, vinegar, salt, natural flavour pepper,*  
*preservative : sodium bisulphite*

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Couleur : Jaune soufre	<i>Colour : Sulfur colour</i>
Odeur : Très piquant, soufré	<i>Odour: Very hot, sulfur</i>
Aspect : Lisse	<i>Aspect : Smooth</i>
Flaveur : Franche et très piquante de moutarde	<i>Flavour : Frank mustard flavour and very hot</i>



**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

**PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

Acidité (exprimé en degré acétique)	2.6 g /100 ml (+/- 0.4)	Acidity (acetic degrees)
PH	3.7 (+/- 0.4)	Ph
Humidité	64.24 % (+/- 5)	Moisture
Sulfite acide de sodium : (taux légal maximal)	≤ 500 ppm	Sodium sulphit acid : (maximum legal content)

**ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G**

**NUTRITIONAL ALLEGATIONS FOR 100 G**

Valeurs énergétiques	651 KJ - 157 Kcal	Energetic value
Protéine	7.89 g	Protid
Graisses totales	11.48 g	Lipid
Dont acides gras saturés	0.84 g	Whom saturated fatty acids
Acides gras trans	< 0.1 g	Trans fat
Glucides totaux	8.32 g	carbohydrate
Dont glucides assimilables	5.42 g	Whom assimilable
Dont fibres	2.90 g	Whom fiber
Sucres	2.80 g	Sugar
Sel	5.45 g	Salt

MANUFACTURER PRODUCT SPEC SHEET DISTRIBUTED BY

**GauchtGourmet** 17401 TRITON SCHERTZ TX 78154

PHONE: 210-277- 7930 FAX: 210-497- 2364 EMAIL: INFO@GAUCHOGOURMET.COM



**FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET**  
**MOUTARDE DES POMPIERS POMMERY® /**  
*Firemen's Mustard Pommery®*

Date de révision : 22 Mars 2017  
 Date of revision : 22 March 2017

**ORIGINE DES INGREDIENTS - *INGREDIENTS ORIGIN***

Ingrédients et additifs <i>Ingredients and additives</i>	Si additif <i>If additive</i>		Origine <i>Origin</i>	Issu de <i>Came from</i>	Pays d'origine <i>Country</i>	OGM <i>GMO</i>	Ionisation <i>Ionization</i>
	Catégorie <i>Sort</i>	N° UE <i>EU number</i>					
Eau <i>Water</i>					Réseau ville <i>Town mains</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Graines de moutarde <i>Mustard seeds</i>			Végétal <i>Plant</i>		Canada, France <i>Canada, France</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Vinaigre <i>Vinegar</i>			Végétal <i>Plant</i>	Alcool de betterave <i>Beetroot alcohol</i>	France <i>France</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Sel <i>Salt</i>			Minéral <i>Mineral</i>		France <i>France</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Arôme naturel de piment <i>Natural flavour pepper</i>			Arôme naturel <i>Natural Aroma</i>		Inde <i>India</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Sulfite acide de sodium <i>Sodium bisulphite</i>	Conservateur <i>Preservative</i>	E222 <i>E222</i>	Chimique <i>Chemical</i>		UE <i>EU</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>

**ALLERGENES – *ALLERGENS***

	Présence <i>Presence</i>		Utilisation sur site de production <i>Using on the production site</i>		Contamination croisée <i>Crossed contamination</i>	
	Oui <i>Yes</i>	Non <i>No</i>	Oui <i>Yes</i>	Non <i>No</i>	Oui <i>Yes</i>	Non <i>No</i>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten* <i>Cereals containing gluten</i>		x		x		x
Crustacés et produits à base de crustacés <i>Crustaceans and Derivatives</i>		x		x		x
Oeufs et produits à base d'œufs <i>Egg and Derivatives</i>		x		x		x
Poissons et produits à base de poissons <i>Fish, Seafood and Derivatives</i>		x		x		x
Arachides et produits à base d'arachides <i>Peanut and Derivatives</i>		x		x		x
Soja et produits à base de soja <i>Soybeans and Derivatives</i>		x		x		x
Lait, produits laitiers et dérivés <i>Milk and Derivatives</i>		x		x		x
Fruits à coque et produits dérivés <i>Nuts and Derivatives</i>		x		x		x
Céleri et produits à base de céleri <i>Celery and Derivatives</i>		x		x		x
Moutarde et produits à base de moutarde <i>Mustard and Derivative</i>	x		x		x	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame <i>Sesame and Derivatives</i>		x		x		x
Lupin et dérivés <i>Lupine and derivatives</i>		x		x		x
Mollusques et dérivés <i>Mollusks and derivatives</i>		x		x		x
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2 <i>Sulphur Dioxide &amp; Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO2</i>	x		x		x	

MANUFACTURER PRODUCT SPEC SHEET DISTRIBUTED BY

**GauchtGourmet** 17401 TRITON SCHERTZ TX 78154

PHONE: 210-277- 7930 FAX: 210-497- 2364 EMAIL: INFO@GAUCHOGOURMET.COM



**FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET**  
**MOUTARDE DES POMPIERS POMMERY® /**  
*Firemen's Mustard Pommery®*

Date de révision : 22 Mars 2017  
 Date of revision : 22 March 2017

**IONISATION - IONIZATION**

Ce produit et son (ses) ingrédient(s) n'ont subi aucun traitement d'ionisation  
*This product and its ingredient(s) are not ionized*

**PRESENCE D'OGM - GMO PRESENCE**

L'ensemble de la gamme des moutardes fabriquée par la société Les Assaisonnements Briards sont des produits conventionnels.  
 A ce titre, selon les règlements européens en vigueur n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, Les Assaisonnements Briards garantissent à ses clients qu'aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.  
*All of mustard manufactured by Les Assaisonnements Briards Company is a conventional product. So, according to European Regulations in force: EC1 829/2003 and 1830/2003, Les Assaisonnements Briards guarantees to its customers that they are not subject to labelling concerning GMO.*

**NORMES BACTERIOLOGIQUES - BACTERIOLOGIC NORMS :**

Non concerné / *Not concerned*

**DLUO - SHELF LIFE**

18 mois / *18 months*

**DONNEES DE STOCKAGES ET DE STABILITE, CONSEIL D'UTILISATION**  
**STORAGE AND STABILITY DATAS**

Température de stockage : température ambiante. Eviter les chocs thermiques  
*Storage temperature: ambient temperature. Avoid repeated and important thermal shocks*

Moutarde des Pompiers 250G / <i>Firemen's Mustard 250G</i>					DIMENSIONS (mm)			POIDS / <i>WEIGHT</i> (kg)	
250POP12105607	NB UC	NB CARTONS	NB COUCHES / <i>LAYERS</i>	EAN	L	P	H	POIDS BRUT / <i>GROSS WEIGHT</i>	POIDS NET / <i>NET WEIGHT</i>
UC	1			3158697781270	82	82	107	0,671	0,25
CARTON	12	1		23158697781274	350	268	125	8,052	3
PALETTE 80X120	960	80	10	43158697781278	1200	800	1250	644	240
PALETTE 100X120	1200	100	10		1200	1000	1250	805	300