



FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET
MOUTARDE AU POIVRE VERT POMMERY® /
Green Peppercorn Mustard Pommery®

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

DESIGNATION LEGALE DE VENTE - DESIGNATION

Moutarde au poivre vert Pommery®
Green peppercorn mustard Pommery®

INGREDIENTS - INGREDIENTS

Eau, graines de moutarde, vinaigre, poivre vert (10%), sel,
 conservateur : sulfite acide de sodium
Water, mustard seeds, vinegar, green peppercorn (10%), salt,
preservative : sodium bisulphite

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Couleur : Jaune pâle
 Odeur : Vinaigre
 Aspect : Lisse avec aromates
 Flaveur : Poivré, citron

Colour : Pale yellow
Odour: Vinegar
Aspect : Smooth with aromates
Flavour : Pepper, lemon



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidité (exprimé en degré acétique)	2.7 g /100 ml (+/- 0.4)	Acidity (acetic degrees)
PH	3.6 (+/- 0.4)	Ph
Humidité	65 % (+/- 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	808 KJ - 194 Kcal	Energetic value
Protéine	8.30 g	Protid
Graisses totales	13.3 g	Lipid
Dont acides gras saturés	0.80 g	Whom saturated fatty acids
Acides gras trans	< 0.1 g	Trans fat
Glucides totaux	10.9 g	carbohydrate
Dont glucides assimilables	9.7 g	Whom assimilable
Dont fibres	1.2 g	Whom fiber
Sucres	5.3 g	Sugar
sel	5.1 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 AU POIVRE VERT POMMERY® /
Green Peppercorn 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>
Poivre vert <i>Green peppercorn</i>			Végétal <i>Plant</i>		Inde <i>India</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>
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> Absence <i>Absence</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 & Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO2</i>	x		x		x	



FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET
MOUTARDE AU POIVRE VERT POMMERY® /
Green Peppercorn 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 de 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 au poivre vert 250G / <i>Green Peppercorn Mustard 250G</i>					DIMENSIONS (mm)			POIDS / <i>WEIGHT</i> (kg)	
250PVP12107605	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			3158697781034	82	82	107	0,671	0,25
CARTON	12	1		23158697781038	350	268	125	8,052	3
PALETTE 80X120	960	80	10	43158697781032	1200	800	1250	644	240
PALETTE 100X120	1200	100	10		1200	1000	1250	805	300

CLAUSE DE RESPONSABILITE - LIABILITY CLAUSE

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

These informations have been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on the document. It is the user's responsibility to assure himself of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in vigour.

MANUFACTURER PRODUCT SPEC SHEET DISTRIBUTED BY

GauchtGourmet 17401 TRITON SCHERTZ TX 78154

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