



**BIO MOUTARDE POUDRE JAUNE**  
**070002**

**1. Description du produit**

Couleur : jaune

Origine : Europe de l'est (Russie, Ukraine)

En ce qui concerne les matières premières issues de l'agriculture biologique, nous garantissons que la procédure de contrôle est effectuée conformément au règlement (CE) 834/2007. Le contrôle est effectué par l'organisme de contrôle DE ÖKO-013 (QCŞI GmbH)

Évaluation des résultats des pesticides selon les valeurs d'orientation BBN (Bundesverband Naturkost Naturwaren)

**2. Ingrédients (par ordre décroissant)**

Moutarde graines\*

Nom latin : Brassica alba

\* provenance de l'agriculture biologique

**3. Caractéristiques Physico-chimiques**

<i>Désignation des analyses</i>	<i>Méthode d'analyse</i>	<i>Tolérances</i>	
		<i>Min.</i>	<i>Max.</i>
Teneur en eau	§64 LFGB L 53.00-8 :5004-007		10.0 %
Teneur en cendres	DIN 10223		6.5 %
Cendre insoluble à l'acide	DIN 10223		1.0 %

**4. Caractéristiques Microbiologiques**

<i>Désignation des analyses</i>	<i>Méthode d'analyse</i>	<i>Valeurs approximatives</i>	<i>Valeur limite</i>
Moisissures	Aérobie 96 – 120 h à 25°C, RB-Agar	100.000 UFC/g	
Salmonelles	Aérobie 96 – 120 h à 25°C, RB-Agar		neg. in 25g
Escherichia coli	§ 64 LFGB	1.000 UFC/g	10.000 UFC/g
Bacillus cereus	§ 64 LFGB	1.000 UFC/g	10.000 UFC /g
Sulfitreduzierende Clostri	§ 64 LFGB	1.000 UFC/g	10.000 UFC/g

**5. Conservation et stockage**

Limite de conservation : 30 mois

Conditions de stockage : Température 20°C

A conserver au sec dans les emballages d'origine fermés

**6. Conseil d'utilisation**



**BIO MOUTARDE POUDRE JAUNE**  
**070002**

**7. Valeurs nutritionnelles par 100 g/100 ml**

Valeur	Unité
Valeur énergétique	2.001 KJ
	472 Kcal
Graisse	28.8 g
Dont acide gras saturé	1.5 g
Dont acide insaturé	19.4 g
Dont acide polyinsaturé	6.6 g
Protéines	24.9 g
Glucides	28.4 g
Dont sucre	14.2 g
Dont amidon	14.2 g
Sel	
Sodium	
Fibre alimentaire	6.6 g

**8. Allergènes**

SUBSTANCES ALLERGENES présentes dans le produit (hors contamination fortuite)	Présence		Nom spécifique
	OUI	NON	
Arachides et produits à base d'arachides		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Céréales contenant du gluten et produit à base de céréales contenant du gluten [avoine, blé (épeautre, froment, kamut), orge, seigle ou leurs espèces hybridées]		X	
Fruits à coques et produits dérivées (ex : amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pignon de pin, pistache)		X	
Graines de moutarde et produits à base de graine de moutarde	X		Graines de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		X	
Lait et produit laitiers (y compris lactose)		X	
Lupin et produits à base de lupin		X	
Œuf et produits à base d'œufs		X	
Poissons et produits à base de poissons		X	
Soja et produits à base de soja		X	
Sulfites (E221@E228) ou anhydride sulfureux (E220) en concentration de plus de 10 mg/kg(=10 ppm) de SO <sub>2</sub> – préciser le %		X	
Mollusques et produits à base de mollusques		X	



## BIO MOUTARDE POUDRE JAUNE

### 070002

#### **9. Remarques générales concernant les informations sur l'allergie sur ce produit :**

- a) Les informations contenues dans cette spécification correspondent à nos connaissances et à notre expérience actuelle; une assurance juridiquement contraignante de certaines propriétés ou de leur adéquation à d'autres applications ne peut en être dérivée. Les sous-traitants et les utilisateurs ne sont pas dispensés d'effectuer leurs propres examens et tests d'aptitude grâce à nos informations.
- b) Nous sommes une entreprise certifiée IFS FOOD (International Featured Standard) et travaillons selon un concept HACCP conformément au règlement (CE) n ° 852/2004. De plus, nous avons des produits conformes halal ainsi que des produits issus de la culture biologique contrôlée dans notre gamme
- c) Le produit est conforme au Code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (LFGB) et à ses ordonnances dans la version actuellement en vigueur. En outre, les exigences de la législation alimentaire de l'UE en ce qui concerne les résidus de pesticides et les contaminants sont respectées. Il n'y a pas de traitement avec des rayonnements ionisants pour réduire les germes. Sauf indication contraire, les valeurs indicatives et d'avertissement du DGHM sont respectées. Les articles traités par Seyma sont exempts de composants étrangers dans le cadre de nos possibilités techniques.
- d) la spécification est valable 36 mois à compter de la date de validité. La spécification avec la date de validité la plus récente s'applique toujours (voir ci-dessus)

#### **10. Allergènes**

En raison du grand nombre de matières premières différentes, les conditions de culture agricole et le traitement dans notre production, nous ne pouvons pas exclure complètement une contamination de trace involontaire avec des allergènes. Des ingrédients allergéniques décrits à l'appendice 2LMIV, les produits suivants sont traités dans nos locaux: céleri et produits avec céleri, moutarde et produits avec moutarde. Nous vous fournirons une information détaillée sur les allergènes sur demande.

#### **11. Informations diverses**

Le traitement impliquant des rayons d'ionisation pour la réduction des germes n'est pas effectué.

Le cas échéant, la norme microbiologique et les valeurs d'avertissement de la société allemande pour l'hygiène et la microbiologie pour les épices sont remplies (Société allemande d'hygiène et de microbiologie DGHM)

Le contenu des pesticides ne dépasse pas les valeurs des seuils légales.

Le produit est exempt de matière étrangère dans la mesure permise par nos capacités techniques

Nous avons mis en place un système d'auto contrôle qui s'applique à la législation en matière d'hygiène alimentaire

Nous avons mis en place un système de Management de la qualité selon DIN EN ISO 9000:2000 et certifiés selon DIN EN ISO 9001:2000

Nous fournirons des informations d'allergie sur votre demande.

Les informations fournies dans cette spécification représentent nos connaissances et citez actuelles Ils ne doivent être compris que comme des informations sur notre produit et ne vous dispensent pas d'entreprendre votre propre évaluation.

En ce qui concerne le respect de toutes les exigences légales relatives au traitement ultérieur, la responsabilité reste chez l'utilisateur.

La spécification est valable pour un maximum de 36 mois à partir de la date (voir ci-dessus) ou jusqu'à annulation ou jusqu'à ce qu'une version mise à jour soit envoyée.

La spécification valide est toujours celle avec la date de validité la plus récente (voir ci-dessus)

#### **12. Déclaration OGM**

Nous confirmons par la présente que nous n'avons aucune information selon laquelle le produit susmentionné ou l'un des ingrédients utilisés a été fabriqué à partir d'organismes génétiquement modifiés ou de leurs produits de transformation. Il n'y a donc aucune exigence d'étiquetage pour le produit conformément au règlement (CE) n ° 1829/2003. Il n'est pas non plus soumis au règlement (CE) n ° 1830/2003.



**SEYFRIED GmbH**  
**Lagerstrasse 11**  
**68169 MANNHEIM**

**Fiche Technique**

+33 3 88 89 45 47

+33 3 88 89 55 41

Email : [info@epices-avo.com](mailto:info@epices-avo.com)

Site : [www.avo.de](http://www.avo.de)

Du 15.07.2020 Page 4 sur 4

## **BIO MOUTARDE POUDRE JAUNE**

### **070002**

Pour les produits issus de la production biologique, nous confirmons qu'ils n'ont pas été produits "à partir de" ou "par" des OGM au sens de l'utilisation de ces termes aux articles 2 et 9 du règlement (CE) n ° 834/2007, et qu'aucune information n'est disponible à leur sujet suggèrent que cette explication est fausse. Il est également confirmé que le produit visé ci-dessus satisfait aux exigences de l'article 9 du règlement (CE) n ° 834/2007 en ce qui concerne l'interdiction d'utilisation des OGM.

#### **13. O.I.R**

Les articles étiquetés avec la matière première d'importation originale (OIR ) sont des produits qui ont été produits en dehors de l'Allemagne et sont commercialisés par nos soins sans autre transformation. Ces produits sont fabriqués exclusivement dans le pays d'origine en utilisant les méthodes habituelles là-bas et dans le cadre de la disponibilité locale. Les fluctuations de forme, de couleur, de profil de saveur ou d'intensité des marchandises sont dues aux conditions climatiques et aux méthodes de production parfois prédominantes des petits exploitants et ne peuvent donc pas être complètement exclues.

#### **14 Informations sur l'emballage**

Les emballages ou matériaux d'emballage que nous utilisons, tels que sachet, sacs, seaux, bidons, grands contenants, etc., répondent aux exigences légales du code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (LFGB) et de ses réglementations ultérieures ainsi que de la réglementation européenne VO (CE) n ° 1935/2004 et pour les emballages en plastique du règlement (CE) n ° 10/2011 dans sa version actuellement en vigueur. L'emballage se compose principalement des matériaux suivants: polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester, lin, papier