



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

Descripción de producto

Identification du produit

Product specification

**MOSTAZA
MOUTARDE
MUSTARD**

**MARCA/ MARQUE/ BRAND
BANGOR**

FECHA	REVISIÓN	APROBADO
7/04/2016	9	 Ana Emparanza –D.Calidad



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

Ingredientes / Ingredients / Ingredients:

Agua, vinagre, **mostaza**, jarabe de glucosa y fructosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes: E-412, E-410, E-407, especias, conservadores: E-211, E-202, colorante: E-150d.

Eau, vinaigre, **moutarde**, sirop de glucosa et fructose, sel, amidon modifié de maïs, épices, stabilisants: E-412, E-410, E-407, conservateurs: E-211, E-202, colorant: E-150d.

Water, vinegar, **mustard**, glucose and fructose syrup, salt, modified corn starch, spices, stabilizers: E-412, E-410, E-407, preservatives: E-211, E-202 colouring: E-150d.

Características físico-químicas / Caractéristiques Physico-Chimiques / Physical & chemical characteristics

pH	< 4,0
Acidez / Acidity (%acetic acid)	> 1.6
Cloruros/Salt(%NaCl)	< 4.0
°Brix	> 15°

Características microbiológicas/Caractéristiques microbiologiques / Microbiological properties

Aerobios mesófilos/Total plate count	< 10 ⁵ cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g
Salmonella-Shigella	Aus-Abs / 25 g

Composición nutricional / Information nutritionelle / Nutrition information:

(per 100 g)

Valor energético / Valeur énergétique / Calories	436kJ/104 kcal
Grasas / Lipides / Fat	4.6 g
Ac grasos saturados/ Ac.gras saturés/ Saturates Fat	0.23 g
Hidratos de carbono / Glucides / Carbohydrates	9.4 g
Azúcares/Sucres/Sugar	4 g
Proteínas /Protéines / Proteins	3.8 g
Sal/Salt	3 g



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

Transporte y almacenamiento / Transport et stockage / Transport & storage

A temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración.

A température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur

Ambient temperature. Keep refrigerated after opening.

Fecha de consumo preferente / Date de consommation / Shelf life

18 meses a partir de la fecha de envasado.(Bolsitas 15 meses,botella plástico 15 meses; pouche 24 meses)

18 mois à partir de la date de production (Sachets 15 mois,bouteille plastique 15 mois; pouche 24 mois))

18 months after production date(Sachets 15 months,plastic bottle 15 months; pouche 24 months))

Lote/ Lot

Letra de identificación del producto, seguida de 4 dígitos, siendo el primero el año y los 3 siguientes el día del año.
(MT 0001) 1 de enero de 2000

Lettre d'identification du produit, suivie de 4 digits: le premier l'année et les 3 suivants le jour de l'année.
(MT 0001) 1 janvier 2000.

Letter of product identification, followed for 4 numbers: first one is the year and the 3 others the day of the year.
(MT 0001) . 01-01-2000

Modo de empleo / Mode d'emploi / Usage

Uso directo

Usage direct.

Direct use

OGM/GMO

Ninguno de los ingredientes entra en el ámbito de aplicación de Reglamento (CE) 1829/2003 y Reglamento (CE) 1830/2003

None of ingredients is required for labelling GM under regulations 1829/2003 and 1830/2003.



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com

ALERGENOS- ALLERGENS

	SI / YES	NO / NON
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas) y productos derivados. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos Crustaceans and products thereof		X
Huevos y productos a base de huevo Eggs and products thereof		X
Pescado y productos a base de pescado Fish and products thereof		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes Peanuts and products thereof		X
Soja y productos a base de soja** Soybeans and products thereof**		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) Milk and products thereof (including lactose)		X
Frutos de cáscara* y productos derivados Nuts* and products thereof		X
Apio y productos derivados Celery and products thereof		X
Mostaza y productos derivados Mustard and products thereof	X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo Sesame seeds and products thereof		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂		X
Altramuces y productos a base de altramuces Lupin and products thereof		X
Moluscos y productos derivados Molluscs and products thereof		X
Otros alérgenos - Other allergenes		
Glutamato Glutamate		X
Maíz y productos derivados Corn and products thereof	X	
Cerdo y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Pork and products thereof (including gelatine, fats...)		X
Vacuno y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Beef and products thereof (including gelatine, fats...)		X
Aves y productos derivados (ej:grasa) Poultry and products thereof (eg:fat)		X
Canela Cinnamon		X
Vainilla Vanillin		X
*almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas ((<i>Carya illinoensis</i>) (<i>Wangenh.</i>) K Koch), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamias y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados.		
*almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnut (<i>Corylus avellana</i>), walnut (<i>Juglans regia</i>), cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), pacan nut ((<i>Carya illinoensis</i>) (<i>Wangenh.</i>) K Koch), brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nut (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nut and queensland nut (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof.		
** Este ingrediente está exento de etiquetarse como alérgeno RD 1245/2008		
This ingredient is exempted from allergen labelling acc. to Directive 2007/68/CE		