



ALIMINTER, S.A.

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

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



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS


Descripción de producto

Identification du produit

Product specification

**MOSTAZA
MOUTARDE
MUSTARD**

**MARCA/ MARQUE/ BRAND
BANGOR**

| FECHA | REVISIÓN | APROBADO |
|------------|----------|---|
| 20/08/2015 | 8 |  Ana Empananza –D.Calidad |



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind TFNO.: (34) 968-693800
30562 CEUTI FAX: (34) 968-693838
MURCIA – SPAIN WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

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 fisico-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



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

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, pouche 24 meses)
18 mois à partir de la date de production (Sachets 15 mois, pouche 24 mois))
18 months (Sachets 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 TFNO.: (34) 968-693800
 30562 CEUTI FAX: (34) 968-693838
 MURCIA – SPAIN WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

ALERGENOS- ALLERGENS

| | SI / YES | NO / NON |
|--|----------|----------|
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) 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 |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets 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 |
| Maiz 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 L.</i>), 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>) <i>K Koch</i>), 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 L.</i>), hazelnut (<i>Corylus avellana</i>), walnut (<i>Juglans regia</i>), cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), pacan nut (<i>Carya illinoensis</i>) (<i>Wangenh.</i>) <i>K Koch</i>), 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 | | |