

MOSTAZA AMARILLA EN GRANO - BIO

FICHA TÉCNICA



INFORMACIÓN GENERAL	
Nombre del producto:	Mostaza amarilla en grano – BIO
	De producción ecológica. NO modificado genéticamente. NO Irradiado. SIN aditivos. SIN estabilizantes.
Producto ecológico certificado por:	 ES-ECO-023-MA
Código del producto:	MOSTG
Ingredientes:	Mostaza amarilla en grano 100% - Procedente de cultivo ecológico.
Nombre científico:	<i>Sinapsis alba</i>
Origen:	Alemania (Otros son posibles según disponibilidad)
Marca comercial:	

DESCRIPCIÓN

La mostaza es una planta anual que pertenece a la familia Brassicaceae. Sus semillas una vez molidas son empleadas como especia para dar sabor y color a diferentes preparaciones culinarias.



YELLOW MUSTARD SEED - BIO

TECHNICAL DATA SHEET



DESCRIPTION	
Product name:	Yellow mustard seed - BIO
	From organic production. NOT genetically modified. NOT Irradiated. NO additives. NO stabilizers.
Organic product certified by:	 ES-ECO-023-MA
Product code:	MOSTG
Ingredients:	Yellow mustard seed 100% - from organic production.
Scientific name:	<i>Sinapsis alba</i>
Origin:	Germany (other are possible – dependig on availability)
Comercial label:	

DESCRIPTION

Mustard is an annual plant that belongs to the Brassicaceae family. Its seeds, once ground, are used as a spice to flavor and color different culinary preparations.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Energía	2425,47 kJ/508 kcal
Proteínas	21,10 g
Hidratos de Carbono	28,10 g
De los cuales azúcares	6,80 g
Grasas	36,2 g
De los cuales saturadas	2,00 g
Fibra	14,6 g
Sal	0,01 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Organolépticas	Apariencia :	Semillas	
	Color :	Amarillo	
	Olor:	Característico	
	Sabor:	Característico	
Físico-químicas	Humedad:	< 10 %	
	Metales pesados:	Conforme a la Legislación Europea	
	Micotoxinas:		
	Residuos de pesticidas:	Ausencia	
	Microbiology	Recuento de total de placa:	< 1.000.000 ufc/g
		Mohos y levaduras:	100.000 ufc/g
<i>E.coli</i> :		< 1.000 ufc/g	
	<i>Salmonella</i> :	Ausencia/25g	

FORMATOS, ALMACENAMIENTO, VIDA MEDIA, MODO DE EMPLEO

Formatos:	3 kg, 1 kg, 100 g aprox
Almacenamiento:	Conservar en un lugar fresco y seco (<21°C – HR 70%) y protegido del sol.
Vida media:	15 meses. Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento.
Modo de empleo:	Su intenso sabor permite aromatizar diferentes preparaciones.

NUTRITIONAL FACTS PER 100 g

Energy	2425,47 kJ/508 kcal
Protein	21,10 g
Carbohydrates	28,10 g
Of which sugars	6,80 g
Fatty acids	36,2 g
Of which saturated	2,00 g
Dietary fiber	14,6 g
Salt	0,01 g

ORGANOLEPTIC, PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Sensory	Colour :	Seeds	
	Colour:	Yellow	
	Smell:	Characteristic	
	Taste:	Characteristic	
Physical-chemical	Moisture:	< 10 %	
	Heavy metals:	According European legislation	
	Micotoxines:		
	Chemical residues:	Absence	
	Microbiology	Total plate count:	< 1.000.000 cfu/g
		Molds and yeast:	100.000 ufc/g
<i>E.coli</i> :		< 1.000 ufc/g	
	<i>Salmonella</i> :	Ausencia/25g	

SIZE, STORAGE, HALF-LIFE, HOW TO USE

Size :	3 kg, 1 kg, 100 g aprox
Storage:	Store in a cool and dry place (<21 ° C - RH 70%), protected from the sun.
Half-life:	15 months. As long as the storage conditions are respected.
Use:	Its intense flavor allows flavoring different preparations.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	
+ = Presencia	- = Ausencia
?=Desconocido	* = Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados.	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Huevos y productos a base de huevo.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	-
Frutos de cáscara y derivados.	-
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	+
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

GRUPOS DE CONSUMO			
Veganos	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarianos	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactovegetarianos	<input checked="" type="checkbox"/>		

NOTA: Los datos de esta ficha técnica se corresponden con la información proporcionada por nuestro proveedor. Puede estar sujeta a repentinos cambios. Si desea utilizar este producto para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado. Para cualquier pregunta relacionada con el uso y las características de este producto, incluido su posible uso en aplicaciones específicas, debe ponerse en contacto a través del teléfono +34-918307266 ó escribimos al email info@productosecoandes.com

ALLERGENS STATMENT:			
+ = present	- = absent	?= Unknown	* = Possible cross contamination
Cereals containing gluten and products thereof.	-		
Shellfish and products thereof.	-		
Eggs and egg products.	-		
Fish and products thereof.	-		
Peanuts and products thereof.	-		
Soy and and products thereof.	-		
Milk and and products thereof. (including lactose).	-		
Nuts and products thereof.	-		
Celery and products thereof.	-		
Mustard and products thereof.	+		
Sesame seeds and products thereof.	-		
Sulfur dioxide and sulfitos at a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l; specified as SO ₂	-		
Lupins and products thereof.	-		
Mollusks and products thereof.	-		

CONSUMER GROUPS			
Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>		

NOTE: The data presented in this technical sheet is information provided by our supplier. It may be subject to sudden changes. If you wish to use this product for vulnerable consumers (allergic or immunocompromised people, babies, etc.), you are under obligation to determine the suitability for each batch of product purchased. For any questions about the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications, you should contact through the phone number +34-918307266 or email info@productosecoandes.com