

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit : - 0802201
- 0802201LU
- 0802201SA
Indice 14
Date de révision : 05/08/15

DESIGNATION LEGALE DE VENTE DESIGNATION

Vinaigre de vin rouge 6% d'acidité

Red wine vinegar 6% acidity

DEFINITION DU PRODUIT PRODUCT DEFINITION

Le vinaigre est un produit obtenu exclusivement par le procédé de double fermentation alcoolique et acétique de liquides ou d'autres substances agricoles.

Vinegar is a product exclusively obtained from the biological process of the double fermentation (alcoholic and acetic) of liquids or other agricultural substances.

INGREDIENTS INGREDIENTS

Vinaigre de vin rouge (sulfites), conservateur : sulfite acide de sodium. *Red wine vinegar (sulphites), preservative : sodium bisulphite.*

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COULEUR	Rouge carmin	<i>Colour</i>	<i>Crimson red</i>
ODEUR	Vin rouge, acidité	<i>Odour</i>	<i>Red wine , acidity</i>
ASPECT	Translucide	<i>Aspect</i>	<i>Translucent</i>
FLAVEUR	Vin rouge ,acidité	<i>Flavour</i>	<i>Red wine, acidity</i>

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidité (exprimé en degré acétique)	6.0 ± 0.2 g/100 ml	<i>Acidity (acetic degrees):</i>
PH	2.8 ± 0.4	<i>pH</i>
Alcool résiduel (taux légal maximal)	≤ 1.5%	<i>Residual alcohol (maximum legal content)</i>
Sulfites	≤ 170 ppm	<i>Sulphites</i>

DECLARATION NUTRITIONELLE pour 100ml NUTRITIONAL DECLARATION per 100 ml

Valeur énergétique	21 Kj / 5 Kcal	<i>Energy</i>
Matières grasses	0.1 g	<i>Fat</i>
- dont acides gras saturés	0.1 g	<i>- of which saturates</i>
Glucides *	0.5 g	<i>Carbohydrate *</i>
- dont sucres	0.1 g	<i>- of which sugars</i>
Fibres alimentaires	0.4 g	<i>Fibre</i>
Protéines	0.4 g	<i>Protein</i>

Sel	0.02 g	<i>Salt</i>
-----	--------	-------------

* assimilables / *digestible

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit : - 0802201
- 0802201LU
- 0802201SA
Indice 14
Date de révision : 05/08/15

ALLERGENES *ALLERGENS*

Déclaration selon la directive 2007/68/CE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur.

Declaration according to the 2007/68/CE directive and the guide for the application of the allergen labelling regulation in vigour

	Présence <i>Presence</i>	Absence <i>Absence</i>	En cas de présence <i>If Presence</i>	
			Composant concerné <i>Component</i>	Ensemble contenant le composant concerné <i>Material containing component</i>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten* <i>Cereals containing gluten</i>		X		
Crustacés et produits à base de crustacés <i>Crustaceans and Derivatives</i>		X		
Oeufs et produits à base d'œufs <i>Egg and Derivatives</i>		X		
Poissons et produits à base de poissons <i>Fish, Seafood and Derivatives</i>		X		
Arachides et produits à base d'arachides <i>Peanut and Derivatives</i>		X		
Soja et produits à base de soja <i>Soybeans and Derivatives</i>		X		
Lait, produits laitiers et dérivés** <i>Milk and Derivatives</i>		X		
Fruits à coque et produits dérivés *** <i>Nuts and Derivatives</i>		X		
Céleri et produits à base de céleri <i>Celery and Derivatives</i>		X		
Moutarde et produits à base de moutarde <i>Mustard and Derivative</i>		X		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame <i>Sesame and Derivatives</i>		X		
Lupin et dérivés <i>lupine and derivatives</i>		X		
Mollusques et dérivés <i>mollusk and derivatives</i>		X		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ <i>Sulphur Dioxide & Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO2</i>	X		Sulfites <i>Sulphites</i>	Vin, conservateur <i>Wine, preservative</i>

*blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides

**y compris lactose et protéines de lait

***amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque

ORIGINE DES INGREDIENTS *INGREDIENTS ORIGIN*

Ingrédients et additifs <i>Ingredients and additives</i>	Si additif <i>If additive</i>		Teneur en % <i>Amount in %</i>	Origine variétale <i>Origin</i>	Pays d'origine des ingrédients <i>Country of origin of ingredients</i>	Source			
	Catégorie <i>Sort</i>	N° CEE UE <i>number</i>				Matière Première <i>Raw material</i>	Pays d'origine <i>Country from</i>	OGM <i>GMO</i>	Ionisation <i>Ionization</i>
Vinaigre de vin rouge <i>Red wine vinegar</i>			99.96% <i>99.96%</i>	Végétale <i>Plant</i>	France, exceptionnellement UE <i>France, exceptionally EU</i>	Vin rouge (raisin) <i>Red wine (grape)</i>	UE, pays du Maghreb, bassin méditerranéen , autres. <i>EU, Maghreb countries, countries from Mediterranean basin, others.</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Sulphite acide de sodium <i>Sodium bisulphite</i>	Conservateur <i>Preservative</i>	E222 <i>E222</i>	0.04% <i>0.04%</i>	Chimique <i>Chemical</i>	UE <i>EU</i>			Non <i>No</i>	Non <i>No</i>

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit : - 0802201
- 0802201LU
- 0802201SA
Indice 14
Date de révision : 05/08/15

PRESENCE D'OGM GMO PRESENCE

L'ensemble de la gamme des **vinaigres** fabriquée sont des **produits conventionnels**.
A ce titre, selon les règlements européens en vigueur n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE,
aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.

IONISATION IONIZATION

Ce produit et son(s) ingrédient(s) n'ont subit aucun traitement de ionisation *This product and its ingredient(s) are not ionised*

NANOMATERIAUX NANOMATERIALS

Aucun de nos ingrédients ne se présente sous forme de nanomatériau manufacturé
None of our ingredients is a manufactured nanomaterial

NORMES BACTERIOLOGIQUES BACTERIOLOGIC NORMS

Non concerné
Not concerned

DLUO SHELF LIFE

Le vinaigre fait partie de la liste des denrées alimentaires dispensées de date limite d'utilisation optimale
Vinegar is on the list of foodstuffs dispensed from an optimal use by date

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*

CLAUSE DE RESPONSABILITE CLAUSE OF RESPONSABILITY

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.