**VI017 VINAIGRE DE RIZ NOIR**

**INGREDIENTS**

NOM DU PRODUIT : Vinaigre de riz noir à la cerise de cornouiller et de la grenade

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPOSITION** | **RATIO (%)** |
| Vinaigre de riz noir à la cerise de cornouiller et de la grenade\* | 49.50 |
| Fructo -oligosaccharides | 16.00 |
| Jus de pomme | 0.866 |
| Eau | 33.634 |
| **TOTAL** | 100 |

\* Vinaigre de riz noir à la cerise de cornaline et de la grenade :

Vinaigre de riz noir 40,40 % (riz brun 18,0%), l'eau 19.08 %, grenade concentré 18,18%, Pomme concentré 12,16% , Cerise noir concentré 8,18% , l'acide DL - malique 0,90% , l'acide citrique 0,70 % , cornouiller concentré 0,40 % .

**PROCESSUS DE FABRICATION**

|  |
| --- |
| Mélange  Mélange : 25 – 30 °C  Temps vinaigre 93 ±2°C , 15 s  Remplissage temps min 84°C  Refroidissement Etape .; 50 ℃ ( 6 min) → 40 ℃ ( 3 min)  → 40 ℃ ( 3 min) → 40 ℃ ( 3 min) |

|  |
| --- |
| 1er filtration |

|  |
| --- |
| Stérilisation |

|  |
| --- |
| 2eme filtration |

|  |
| --- |
| PET de remplissage et de capsulage |

|  |
| --- |
| Refroidissement |

|  |
| --- |
| Codage |

|  |
| --- |
| Conditionnement |

|  |
| --- |
| Carton |

Ceci est pour certifier que le mentionnés ci-dessus sont véridiques et exacts.