

SPECIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

PRODUIT :	EXTRAIT GRAND MARNIER® 50% vol.
DESCRIPTION GENERALE <i>GENERAL DESCRIPTION:</i>	Liquide limpide, de couleur brune, à odeur et saveur caractéristiques. <i>Brown limpid liquid, characteristic in terms of smell and savour.</i>
LEGISLATION – ETIQUETAGE	Ingrédients : alcool, eau, cognac, arôme naturel d'oranges amères, colorant : E150a. Origine : oranges = Antilles ; autres : France Ce produit ne contient pas d'OGM, d'ingrédients ionisés, ni d'allergènes. Législation France : usage réservé aux préparations alimentaires <i>According to the French Law : to be used only by professionals for food preparations</i>
REGULATIONS – LABELLING	Components : alcohol, water, cognac, natural bitter orange flavouring, colouring : E150a. Origin : oranges = West Indies ; others = France <i>This product is GMO free and does not contain any ionized components or allergenic substances.</i>

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES	ANALYTIC FEATURES	Valeur/Value	Tolerance	Unité/Unit
- T.A.V.	Alcoholic strength	50,0	0,3	% vol.
- pH	pH	4,75	0,5	
- masse volumique à 20°C	specific gravity at 20°C	930	1	g/l
- Fer	Iron	< 0.2		mg/l
- Cuivre	Copper	< 1.0		mg/l
- Extrait sec total	Total dry extract	< 2,0		g/l
- Couleur (D.O. à 430 nm)	Colour (O.D. at 430 nm)	0,80	0,05	
- Turbidité	Turbidity	< 2,0		N.T.U.
- Indice de réfraction à 20°C	Refractive index at 20°C	1,359	0,001	
- Viscosité Brookfield à 20°C	Brookfield viscosity at 20°C	5,0	0,5	mPa.s
- Métaux lourds	Heavy metals	< LOQ		
- Résidus de pesticides	Residue of agricultural chemicals	présence non détectée (not detected)		
- Mycotoxines	Mycotoxins	présence non détectée (not detected)		

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	MICROBIOLOGICAL FEATURES	
- Coliformes, levures, moisissures, germes totaux	Coliforms, yeasts, moulds, total germs	absence (none) / 5 ml.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	NUTRITIONAL INFORMATION	Valeur/Value	Unité/Unit
- Valeur calorique calculée	Calculated caloric value	11562	kJ/l
		2762	kcal/l
Valeurs nutritionnelles	Nutritional value	pour (for) 100 g	
Energie	Energy	1243	kJ
		297	kcal
Graisses	Fat	0	
dont acides gras saturés	of which saturated	0	
Glucides	Carbohydrates	< 0,2	g
dont sucres	of which sugars	0	g
Protéines	Proteins	0	
Sel	Salt	0	
Alcool (éthanol)	Alcohol (ethyl alcohol)	42	g

STOCKAGE ET CONSERVATION	STORAGE AND PRESERVATION	Valeur/Value	Tolerance	Unité/Unit
- Point éclair	Flash point	24,0	0,3	°C
Le produit stocké à 30°C (86°F) maximum, dans son conditionnement d'origine non entamé conserve toutes ses qualités pendant au moins 1 an à partir de sa livraison. <i>When the product is stored at 30°C (86°F) maximum, in its original closed packaging, the quality of the product remains unchanged during at least 1 year after delivery.</i>				

EMBALLAGES - PACKAGING
Les emballages utilisés sont conformes aux législations européenne et USA sur les matériaux pour contact alimentaire. <i>Packagings used are in conformity with European and American regulations on materials in contact with food products.</i>