

Fiche de spécification Specification Sheet

VINAIGRE DE VIN ROUGE AU JUS D'ÉCHALOTE AROMATISÉ 7% D'ACIDITÉ RED WINE VINEGAR WITH SHALLOT FLAVOURS 7% 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.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Teneur en acide acétique : 7.0 % ± 0.2 % (*Acidity acetic degrees*)

PH : 2.8 ± 0.4

Teneur en alcool résiduel : ≤1.5% en volume (*Residual alcohol*)

Sulfite acide de sodium E222 (ppm) : ≤ 170 (*Sodium bisulphite*)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COULEUR : rouge carmin *colour : crimson red*

ODEUR : vin rouge, échalote, acidité *odour : red wine, shallot*

ASPECT : translucide *aspect : translucent*

FLAVEUR : note échalote, note alliacé, acidulée *flavour : shallot note, garlic note acidity*

INGREDIENTS A DECLARER/ *INGREDIENTS*

Vinaigre de vin rouge (**sulfites**), jus d'échalote (0.5%), arôme naturel, conservateur : **sulfite** acide de sodium

Red wine vinegar (sulphites), shallot juice (0.5%), natural flavour, preservative : sodium bisulphite

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 ml NUTRITIONAL ALLEGATIONS FOR 100ml

Valeur énergétique (*energetic value*) : 11Kj – 4 Kcal

Matières grasses (*fat*) : 0.1g dont acides gras saturés (*of which saturated*) : 0.1g

Glucides : 0.1 g dont sucres (*of which sugars*) : 0.1g

Protéines (*proteins*) : 0.1g Sel (salt) : 0.009g

Fiche de spécification Specification Sheet

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)

PRESENCE D'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 ou absence / <i>presence or 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 (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) / <i>cereals containing gluten</i>	Absence		
Crustacés et produits à base de crustacés / <i>crustaceans and derivatives</i>	Absence		
Oeufs et produits à base d'œufs / <i>eggs and derivatives</i>	Absence		
Poissons et produits à base de poissons / <i>fish, seafoods and derivatives</i>	absence		
Arachides et produits à base d'arachides / <i>peanut and derivatives</i>	Absence		
Soja et produits à base de soja / <i>soybeans and derivatives</i>	Absence		
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) / <i>milk and derivatives</i>	absence		
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque) / <i>nuts and derivatives</i>	Absence		
Céleri et produits à base de céleri / <i>celery and derivatives</i>	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde / <i>mustard and derivatives</i>	Absence		

Fiche de spécification Specification Sheet

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / <i>sesame and derivatives</i>	Absence		
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 concentration more than 10ppm expressed as S02</i>	Présence	Sulfites / <i>sulphites</i>	Vin et Conservateur / <i>wine and preservative</i>
Lupin et produits à base de lupin / <i>lupine and derivative</i>	Absence		

PRESENCE D'OGM / *GMO presence*

L'ensemble de la gamme des vinaigres fabriquée par la société Fallot sont des produits conventionnels.

A ce titre, selon les règlements européens en vigueur n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, Fallot garantit à ses clients qu'aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire.

(All of vinegar manufactured by Fallot is a conventional product ; so, according to European Regulations in force : EC 1829/2003 AND 1830/2003 Fallot guarantees to its customers that they are not subject to labelling concerning GMO.)

PRESENCE D'INGREDIENTS IONISES / *ionization*

Absence d'ingrédient ionisé *(This product and its ingredient(s) are not ionised)*

NORMES BACTERIOLOGIQUES / *bacteriologic norms*

non concerné *(Not concerned)*

DONNEES DE STOCKAGES ET DE STABILITE / *storage*

Température de stockage : température ambiante
(Storage temperature : ambient temperature).

CONSEIL D'UTILISATION / *utilisation*

Eviter les chocs thermiques
(Avoid repeated and important thermal shocks)

CLAUSE DE RESPONSABILITE / *clause of responsibility*

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

Fiche de spécification Specification Sheet

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.

Conditionnement

En bouteille verre de 50cl bouchage par capsule à vis en alliage d'aluminium

In bottle glass of 50cl corking by capsule in lived in alloy of aluminum