

FICHE TECHNIQUE

aromel VINAIGRE CRISTAL 7°

DESCRIPTION

Dénomination légale de vente	Vinaigre d'alcool blanc cristal 7°
Utilisation	Vinaigre pour conserves, salades, crudité, ...
GENCOD UVC 1L	3 18238 40 11 06 7
GENCOD UVC 10L	3 18238 40 10 06 0
Code emballer	EMB 68 224 B

COMPOSITION

Mono ingrédient	vinaigre d'alcool (origine France)
-----------------	------------------------------------

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Liquide
Goût	Acidulé piquant
Odeur	Caractéristique du vinaigre d'alcool
Couleur	Limpide, incolore

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Alcool résiduel	0,5% (valeur maximale)	NF EN 13188 octobre 2000
Acidité totale	7,0 g/100mL	Tolérance ±0,2
pH	2,3	Tolérance ±0,20
Densité relative à 20°C	1,0080	Tolérance ±0,0002
SO ₂	<10 ppm	<170 mg/L

DECLARATION NUTRITIONNELLE pour 100g

Valeurs énergétiques	21 kcal	92 kJ
Matières grasses	<0,1g	
- dont acides gras saturés	<0,1g	
Glucides	<0,5g	
- dont sucres	<0,1g	
Protéines	<0,1g	
Sel	0,005g	

AUTRES INFORMATIONS

Allergènes	Traces de sulfites issus naturellement de la fermentation alcoolique
OGM	Absence d'organismes génétiquement modifiés
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement par ionisation

CONDITIONNEMENT

Bouteille PET 0,5 L certifiée apte au contact alimentaire + capsule jupe courte à débit régulé, inviolable
Bouteille PET 1 L certifiée apte au contact alimentaire + capsule jupe courte à débit régulé, inviolable
Jerrican perdu 10 L certifiée apte au contact alimentaire + capsule inviolable

CONSERVATION ET STOCKAGE

DDM	Produit non soumis à péremption
Température de conservation	Ambiante
Conditions de stockage	Ne pas gerber les palettes

CLAUSE DE RESPONSABILITE

Les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et selon les indications communiquées par le fournisseur ou producteur.