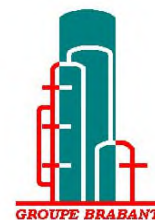


**FICHE TECHNIQUE**  
**SPECIFICATION SHEET**

Référence produit : 0801202SSB  
Indice : 18  
Date de révision : 14/10/20

**DESIGNATION LEGALE DE VENTE** *DESIGNATION*

**Vinaigre de vin blanc 7% d'acidité**  
*White wine vinegar 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.*

**INGREDIENTS** *INGREDIENTS*

Vinaigre de vin blanc (sulfites).  
*White wine vinegar (sulphites).*



**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES** *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

COULEUR	Jaune pâle à ambré, voire légèrement saumoné	<i>Colour</i>	<i>Pale to amber yellow, indeed lightly salmon-pink</i>
ODEUR	Vin blanc, acidité	<i>Odour</i>	<i>White wine, acidity</i>
ASPECT	Translucide	<i>Aspect</i>	<i>Translucent</i>
FLAVEUR	Vin blanc, acidité	<i>Flavour</i>	<i>White wine, acidity</i>

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES** *PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Acidité (exprimé en degré acétique)	7.0 ± 0.2 g/100 ml	<i>Acidity (acetic degrees):</i>
PH	2.7 ± 0.4	<i>pH</i>
Alcool résiduel (taux légal maximal)	≤ 1.5%	<i>Residual alcohol (maximum legal content)</i>
Sulfites	<30 ppm	<i>Sulphites</i>

**DECLARATION NUTRITIONNELLE pour 100ml** *NUTRITIONAL DECLARATION per 100 ml*

Valeur énergétique	10 kJ /2 kcal	<i>Energy</i>
Matières grasses	0,1 g	<i>Fat</i>
- dont acides gras saturés	0,0 g	<i>- of which saturates</i>
Glucides *	0,0 g	<i>Carbohydrate *</i>
- dont sucres	0,0 g	<i>- of which sugars</i>
Fibres alimentaires	0,1g	<i>Fibre</i>
Protéines	0,3 g	<i>Protein</i>
Sel	0,01 g	<i>Salt</i>

\* assimilables / *\*digestible*

**CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.**

Vinaigres □ Moutardes □ Condiments

Siège social : ZI Port Sec 5, rue de Valmy – CS20030 –51722 Reims Cx  
☎ : 03/26.49.58.70 - Fax : 03/26.49.58.90 - <http://www.vinaigre.com>

**FICHE TECHNIQUE**  
**SPECIFICATION SHEET**

Référence produit : 0801202SSB  
Indice : 18  
Date de révision : 14/10/20

**ALLERGENES ALLERGENS**

Déclaration selon le Règlement 1169/2011/UE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur.

*Declaration according to the Regulation n°1169/2011/EU 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 <sub>2</sub> <i>Sulphur Dioxide &amp; Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO2</i>	x (<30ppm)		Sulfites <i>Sulphites</i>	Vin <i>Wine</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

**CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.**

Vinaigres  Moutardes  Condiments

Siège social : ZI Port Sec 5, rue de Valmy – CS20030 – 51722 Reims Cx

☎ : 03/26.49.58.70 - Fax : 03/26.49.58.90 - http://www.vinaigre.com

**FICHE TECHNIQUE**  
**SPECIFICATION SHEET**

**Référence produit : 0801202SSB**  
**Indice : 18**  
**Date de révision : 14/10/20**

**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 <i>UE 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 blanc <i>White wine vinegar</i>			100% <i>100%</i>	Végétale <i>Plant</i>	France, exceptionnellement UE <i>France, exceptionally EU</i>	Vin blanc (raisin) <i>White wine (grape)</i>	UE, pays bassin méditerranéens , autres possibles <i>EU, basin Mediterranean's countries, others.</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>

**CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.**

Vinaigres  Moutardes  Condiments

Siège social : ZI Port Sec 5, rue de Valmy – CS20030 – 51722 Reims Cx

☎ : 03/26.49.58.70 - Fax : 03/26.49.58.90 - <http://www.vinaigre.com>

**PRESENCE D'OGM** **GMO PRESENCE**

L'ensemble de la gamme des **vinaigres** fabriquée par la société Charbonneaux-Brabant sont des **produits conventionnels**.

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

*All of vinegar manufactured by CHARBONNEAUX-BRABANT Company is a conventional product.*

*So, according to European Regulations in force: EC1829/2003 and 1830/2003, CHARBONNEAUX-BRABANT guarantees to its customers that they are not subject to labelling concerning GMO.*

**IONISATION** **IONIZATION**

Ce produit et son(s) ingrédient(s) n'ont subi 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*

**DUREE DE DURABILITE** **SHELF LIFE**

Le vinaigre fait partie de la liste des denrées alimentaires dispensées de date de durabilité minimale.

*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.*

**CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.**

Vinaigres  Moutardes  Condiments

Siège social : ZI Port Sec 5, rue de Valmy – CS20030 –51722 Reims Cx

☎ : 03/26.49.58.70 - Fax : 03/26.49.58.90 - http://www.vinaigre.com