



FICHE TECHNIQUE SPECIFICATION SHEET

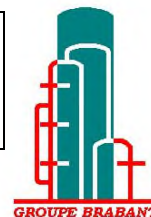
Référence produit : 13391

Indice 0

Date de création : 31/07/19

DESIGNATION LEGALE DE VENTE *DESIGNATION*

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC
WHITE BALSAMIC CONDIMENT



DEFINITION DU PRODUIT *PRODUCT DEFINITION*

Ce condiment est importé d'Italie.

This condiment is imported from Italy.

INGREDIENTS *INGREDIENTS*

Vinaigre de vin*, moût de raisin*.

Wine vinegar, grape must*.*

*sulfites

**sulphites.*

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

COULEUR	Jaune clair	<i>Colour</i>	<i>Pale yellow</i>
ODEUR	Fruité, acidité modérée	<i>Odour</i>	<i>Fruity, light acidity</i>
ASPECT	Limpide	<i>Aspect</i>	<i>Limpid</i>
FLAVEUR	Fruité, acidité modérée	<i>Flavour</i>	<i>Fruity, light acidity</i>

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES *PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Acidité (exprimé en degré acétique)	5.0 +/-0.25	<i>Acidity (acetic degrees):</i>
Sucres réducteurs (g/l)	150 +/-20	<i>Residual sugars (g/l)</i>
Alcool résiduel (%)	< 0.5	<i>Residual alcohol (%)</i>
Sulfites (ppm)	<50	<i>Sulphites (ppm)</i>

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

Valeur énergétique	334 kJ / 78 kcal	<i>Energy</i>
Matières grasses	0 g	<i>Fat</i>
- dont acides gras saturés	0 g	<i>- of which saturates</i>
Glucides *	15 g	<i>Carbohydrate *</i>
- dont sucres	15 g	<i>- of which sugars</i>
Fibres alimentaires	0 g	<i>Fibre</i>
Protéines	0.25 g	<i>Protein</i>
Sel	0.01 g	<i>Salt</i>

* assimilables / **digestible*

CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.

Vinaigres Moutardes Condiments

Siège social : 52 rue de la Justice 51100 REIMS

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

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit : 13391
Indice 0
Date de création : 31/07/19

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 ₂ <i>Sulphur Dioxide & Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO2</i>	X		Sulfites <i>Sulphites</i>	Vin, moût de raisin <i>Wine, grape must</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 : 5, rue de Valmy - B.P 341-51062 Reims Cx

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

FICHE TECHNIQUE
SPECIFICATION SHEET

Référence produit : 13391
Indice 0
Date de création : 31/07/19

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 <i>Country</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 <i>Wine vinegar</i>			Confidentiel <i>Confidential</i>	Végétale <i>Plant</i>	Italie <i>Italy</i>	Vin (raisin) <i>Wine (grape)</i>	Italie <i>Italy</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>
Moût de raisin <i>Grape must</i>				Végétale <i>Plant</i>	Italie <i>Italy</i>	Raisin <i>Grape</i>	Italie <i>Italy</i>	Non <i>No</i>	Non <i>No</i>

CHARBONNEAUX - BRABANT S.A.

Vinaigres Moutardes Condiments

Siège social : 5, rue de Valmy - B.P 341-51062 Reims Cx

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

PRESENCE D'OGM **GMO PRESENCE**

L'ensemble de la gamme des **produits** 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 products 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

DLUO **SHELF LIFE**

3 ans

3 years

CONDITIONS DE CONSERVATION **STORAGE CONDITIONS**

Produit à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Eviter les chocs thermiques.

Température de stockage idéale : de 4 à 30°C dans son emballage fermé.

La légère oxydation (brunissement) du produit dans le temps est un phénomène naturel

Preserve the product in a fresh and dry place without strong changes of temperature and without exposing it to the solar radiation.

Ideal temperature for storage is 4°C - 30°C with closed package.

A slight oxidation/browning of the product is a natural phenomenon due to the passage of time

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 : 52 rue de la Justice 51100 REIMS

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