



VIN BLANC MODIFIE 11%	37948
	Version du 13/05/2020

Définition du produit

Vin blanc de consommation courante dénaturé par un mélange de sel et d'arôme naturel de poivre

Conditions d'utilisation

Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires.
Ingrédient à incorporer en faible concentration dans vos recettes

Ingrédients

Ingrédients	%	Origine	Origine géographique
Vin blanc	99	Raisin	Espagne
Mélange Dénaturant : - Sel - Arôme naturel poivre	10g/l	Minérale Végétale	Europe France / Inde

Additifs

Additifs	Concentration	Support	Origine	Origine géographique
Sulfites E220 et E228	≤ 200 mg / L	–	Minérale	Europe

Préconisation de déclaration dans votre produit fini

Vin blanc, Sel, Arôme naturel

Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : liquide
- Couleur : jaune à doré
- Flaveur : caractéristique du vin blanc salé et poivré

Caractéristiques physico-chimiques

Caractéristiques physico-chimiques	Théorique	Tolérance	Analytique
<input checked="" type="checkbox"/> Titre alcoométrique réel à 20°C (%vol)	11	± 0,5	
<input checked="" type="checkbox"/> Masse volumique à 20°C (g/L)	999	± 10	

Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie	62 Kcal 255 KJ	Protéines (g)	0	Glucides - sucres (g)	0.2
Graisses (g)	0	Fibres (g)	0	Sel (g)	1

Caractéristiques microbiologiques (pour 100 ml)

- Levures et moisissures : 500 maxi
- Bactéries lactiques : 10 maxi
- Bactéries acétiques : 10 maxi

Conditions de stockage

Température ambiante, Protéger de l'air et de la lumière
DDM : 12 mois en bouteille PET et bidon, 6 mois en Fût et GRV
DDM après ouverture : 1 mois de préférence au froid (4 à 6°C)

Légende : Contrôler sur chaque lot selon le Règlement (CE) No 2870/2000

BARDINET SAS – Domaine de Fleurenne – BP513 – 33291 BLANQUEFORT CEDEX - FRANCE
Tél : (+33)5 56 35 84 85 – Fax : (+33)5 56 35 95 06 83 – Email : bardinet@bardinet.fr



BARDINET

VIN BLANC MODIFIE 11%	37948
	Version du 13/05/2020

Allergènes	Substance incorporée volontairement Règlement UE n°1169/2011	Présence sur le site	Risque de contamination croisée MAITRISE
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	OUI
Oeufs et produits à base d'oeufs	NON	NON	OUI
Poisson et produits à base de poissons sauf exceptions	NON	NON	OUI
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	OUI
Soja et produits à base de soja	NON	NON	OUI
Laits et produits à base de lait (y compris lactose) sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Fruits à coque et produits à base de ces fruits sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre	OUI ≤ 200 mg/litre	-	-
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	OUI
Mollusque et produits à base de mollusque	NON	NON	OUI
Acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium (Réglisse)	NON	OUI	OUI
Autres			
OGM (selon les règlements CE 2003/1829 et 2003/1830)	Produit non concerné		
Ionisation (selon la directive 2000/13/CE)	Produit non concerné		
Pesticides (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
Métaux lourds (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
Régimes alimentaires			
Végétarien	OUI		
Végétalien	OUI		
Certifié Casher	NON		
Certifié Halal	NON		