



BARDINET

OLOROSO MODIFIE 18%

37969Version du
10/12/2015

Définition du produit

Vin de liqueur Oloroso d'appellation d'origine protégée (AOP) Montilla-Moriles 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

	%	Origine	Origine géographique
Vin de liqueur	≈ 99	Raisin	Espagne (Montilla-Moriles)
Mélange Dénaturant : - Sel - Arôme naturel poivre	10g/l	Minérale Végétale	France Inde

Additifs

	Concentration	Support	Origine	Origine géographique
Sulfites	< 150 mg/l	—	Minérale	Europe

Préconisation de déclaration dans votre produit fini

Oloroso, Sel, Arôme naturel
Ou Vin de liqueur, Sel, Arôme naturel

Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : liquide
- Couleur : doré à ambré
- Flaveur : caractéristique du Oloroso salé et poivré

Caractéristiques physico-chimiques

	Théorique	Tolérance	Analytique
<input checked="" type="checkbox"/> Titre alcoométrique réel à 20°C (%vol)	18	± 0,5	
<input checked="" type="checkbox"/> Masse volumique à 20°C (g/L)	997	± 10	

Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie	101 Kcal 420 KJ	Protéines (g)	0	Glucides - sucres (g)	< 0.5
Graisses (g)	0	Fibres (g)	0	Sel (g)	1

Caractéristiques microbiologiques

Aucun microorganisme

Conditions de stockage

Température ambiante, Protéger de l'air et de la lumière
Produit non concerné par DLUO et DLC

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

BARDINET SAS – Domaine de Fleurence – 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

OLOROSO MODIFIE 18%	37969
	Version du 10/12/2015

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	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	OUI
Œufs et produits à base d'œufs	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 <150 mg/litre	-	-
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	OUI
Mollusque et produits à base de mollusque	NON	NON	OUI
Acide glycyrrhizinique 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		
Certification Casher	NON		
Certification Halal	NON		