


MARTIN-POURET <small>MÂTRE VINAIGRIER DEPUIS 1797</small>		FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET		Date création / Issue date : 10/12/2020 Date révision / Revision date : 13/02/2023	
<i>Identification produit / Product identification</i>					
Nom produit / Product name	Vinaigre de Cidre de Normandie au miel du Gâtinais Cider vinegar from Normandy with honey from Gâtinais				
Degré acétique / Acetic degree	5% ac				
Couleur / Color	Ambre clair / Clear amber				
Odeur / Smell	Vinaigrée, cidre / Vinegar, cider				
Goût / Taste	Acide / Acid				
Conditionnement / Packaging	Bouteille en verre / Glass Bottle				
Poids net total / Total Net weight	250 ml				
Code Produit	EAN UVC		EAN CARTON		
011025RON1	3165350112579		31653511255782		
<i>Ingrédients / Ingredients</i>					
Vinaigre de cidre de Normandie, miel du gâtinais (10%), conservateur : disulfite de potassium, stabilisant : gomme arabique, antioxydant : acide ascorbique.					
Cider vinegar from Normandy, honey from the Gâtinais (10%), preservative: potassium disulfite, stabilizer: gum arabic, antioxidant: ascorbic acid.					
<i>Données techniques / Technical characteristics</i>					
Solubilité / Solubility	Non				
OGM / GMO	Non étiquetable / No labelling				
Ionisation / Ionization	Ce produit et aucun de ses ingrédients n'ont subi de traitement ionisant This product and none of its ingredients have been ionized				
DLUO / Shelf life	Sans / Without Un trouble peut survenir lors du stockage prolongé des bouteilles / A sediment may appear after a long period of storage				
Conservation / Storage	Température ambiante / Cool and dry place				
Conservation après ouverture / conservation after opening	Température ambiante / Cool and dry place				
Mode d'emploi / User guide	Assaisonnement des aliments / food seasoning				
<i>Allergènes / Allergens</i>					
Sulfites / Sulfites					
<i>Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics</i>					
pH	Le pH du vinaigre <3.5 ne permet pas le développement de germes pathogènes The pH of vinegar <3.5 does not allow the development of pathogenic germs				
<i>Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional declaration per 100 g</i>					
Energie / Energy	127 kj / 30 kcal				
Protéines / Proteins	0.1 g				
Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated	0.1 g 0.0 g				
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars	7.4 g 7.4 g				
Sel / Salt	0.02 g				
<i>Informations logistiques / logistical Information</i>					
UVC (Nb)	6	Couches / Palette (Nb)	6	DIMENSIONS	
Carton / Couche (Nb)	44	Cartons / Palette (Nb)	264	UVC (cm)	22,6 X 5
UVC / Couche (Nb)	264	UVC / Palette (Nb)	1584	CARTON (cm)	23,2 X 11 X 16
Poids Brut UVC (Kg)	0.492	Poids Net UVC (Kg)	0.25	PALETTE (cm)	800 X 1200 X 1600
Poids Brut Carton (Kg)	3.09	Poids Net CARTON (Kg)	1.5		
Poids BRUT PALETTE (Kg)	815.7				