


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 d'Orléans de Vin Rouge vieilli 12 mois Orleans Red Wine Vinegar aged 12 months			
Degré acétique / Acetic degree		6°			
Couleur / Color		Rouge / Red			
Odeur / Smell		Vinaigrée / Vinegar			
Goût / Taste		Acide / Acid			
Conditionnement / Packaging		Bouteille verre / Glass bottle			
Volume Net / Net content		250ml			
Code Produit		EAN UVC		EAN CARTON	
002025RON1		3165350225224		31653502253544	
<i>Ingrédients / Ingredients</i>					
Vinaigre d'Orléans issu de vin rouge français Orleans vinegar from French red wine					
<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 / Sulfités					
<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		17 kj / 4 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		0.9 g 0.9 g			
Sel / Salt		0.02 g			
<i>Informations logistiques / logistical information</i>					
UVC (Nb)		Couches / Palette (Nb)		DIMENSIONS	
6		6		UVC (cm) 22,6 X 5	
Carton / Couche (Nb)		Cartons / Palette (Nb)		CARTON (cm) 23,2 X 11 X 16	
44		264		PALETTE (cm) 800 X 1200 X 1600	
UVC / Couche (Nb)		UVC / Palette (Nb)			
264		1584			
Poids Brut UVC (Kg)		Poids Net UVC (Kg)			
0.492		0.25			
Poids Brut Carton (Kg)		Poids Net CARTON (Kg)			
3.09		1.5			
Poids BRUT PALETTE (Kg)					
815.7					