



|  | | FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET | | Date création / Issue date : 10/12/2020 Date révision / Revision date : 08/02/2023 | |
|--|--|---|--|---|--|
| <i>Identification produit / Product identification</i> | | | | | |
| Nom produit / Product name | | Vinaigre d'Orléans de Cidre de Normandie / Orleans Cider Vinegar from Normandy | |  | |
| 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 | | 500 ml | | | |
| Code Produit | | EAN UVC | | EAN CARTON | |
| 012050CAR1 | | 3165351250065 | | 31653512502328 | |
| <i>Ingrédients / Ingredients</i> | | | | | |
| Vinaigre de cidre de Normandie, conservateur : disulfite de potassium, stabilisant : gomme arabique, antioxydant : acide ascorbique. | | | | | |
| Cider vinegar from Normandy, 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 | | 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 | | 5 | | UVC (cm) | |
| Carton / Couche (Nb) | | Cartons / Palette (Nb) | | 27 X 5,5 X 5,5 | |
| 36 | | 180 | | CARTON (cm) | |
| UVC / Couche (Nb) | | UVC / Palette (Nb) | | 27,8 X 11,8 X 18 | |
| 216 | | 1080 | | PALETTE (cm) | |
| Poids Brut UVC (Kg) | | Poids Net UVC (Kg) | | 80 X 120 X 153 | |
| 0.920 | | 0.5 | | | |
| Poids Brut Carton (Kg) | | Poids Net CARTON (Kg) | | | |
| 5.62 | | 3 | | | |
| Poids BRUT PALETTE (Kg) | | | | | |
| 1012 | | | | | |