


<b>MARTIN-POURET</b> <small>MATRE 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>					
<b>Nom produit / Product name</b>		Vinaigre Balsamique de Modène – Sans colorant / Balsamic Vinegar of Modena - No coloring			
<b>Degré acétique / Acetic degree</b>		6% ac			
<b>Couleur / Color</b>		Noir / Black			
<b>Odeur / Smell</b>		Vinaigrée / Vinegar			
<b>Goût / Taste</b>		Acide / Acid			
<b>Conditionnement / Packaging</b>		Bouteille en verre / Glass Bottle			
<b>Poids net total / Total Net weight</b>		250ml			
<b>Code Produit</b>		<b>EAN UVC</b>		<b>EAN CARTON</b>	
017025RON1		3165351725228		03165351725358	
<i>Ingrédients / Ingredients</i>					
Vinaigre de vin, moût de raisin cuit.					
Wine vinegar, cooked grape must.					
<i>Données techniques / Technical characteristics</i>					
<b>Solubilité / Solubility</b>		Non			
<b>OGM / GMO</b>		Non étiquetable / No labelling			
<b>Ionisation / Ionization</b>		Ce produit et aucun de ses ingrédients n'ont subi de traitement ionisant This product and none of its ingredients have been ionized			
<b>DLUO / Shelf life</b>		Sans / Without Un trouble peut survenir lors du stockage prolongé des bouteilles / A sediment may appear after a long period of storage			
<b>Conservation / Storage</b>		Température ambiante / Cool and dry place			
<b>Conservation après ouverture / conservation after opening</b>		Température ambiante / Cool and dry place			
<b>Mode d'emploi / User guide</b>		Assaisonnement des aliments / food seasoning			
<i>Allergènes / Allergens</i>					
Sulfites / Sulfites					
<i>Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics</i>					
<b>pH</b>		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>					
<b>Energie / Energy</b>		1120 kj / 263 kcal			
<b>Protéines / Proteins</b>		0.3 g			
<b>Matières grasses / Fat</b> dont acides gras saturés / of which saturated		0.0 g 0.0 g			
<b>Glucides / Carbohydrates</b> dont sucres / of which sugars		61.0 g 61.0 g			
<b>Sel / Salt</b>		0.02 g			
<i>Informations logistiques / logistical Information</i>					
<b>UVC (Nb)</b>	6	<b>Couches / Palette (Nb)</b>	6	<b>DIMENSIONS</b>	
<b>Carton / Couche (Nb)</b>	44	<b>Cartons / Palette (Nb)</b>	264	<b>UVC (cm)</b>	22,6 X 5
<b>UVC / Couche (Nb)</b>	264	<b>UVC / Palette (Nb)</b>	1584	<b>CARTON (cm)</b>	23,2 X 11 X 16
<b>Poids Brut UVC (Kg)</b>	0.553	<b>Poids Net UVC (Kg)</b>	0.25	<b>PALETTE (cm)</b>	800 X 1200 X 1600
<b>Poids Brut Carton (Kg)</b>	3.43	<b>Poids Net CARTON (Kg)</b>	1.5		
<b>Poids BRUT PALETTE (Kg)</b>	905.5				