
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET	Date création / Issue date : 01/12/2008 Date révision / Revision date : 17/06/2021
Identification produit / Product identification		
Nom produit / Product name	Vinaigre à l'ancienne aux échalotes fraîches / Old fashioned vinegar with fresh shallots	
Degré acétique / Acetic degree	6 % ac	
Aspect-Texture / Texture	Limpide / Limpid	
Couleur / Color	Jaune clair ou rouge / Light yellow or red	
Odeur / Smell	Vinaigrée / Vinegar	
Goût / Taste	Acide / Acid ; échalotes / shallots	
Conditionnement / Packaging	Bouteille verre / Glass bottle	
Volume net / Net content	500 ml	
Ingrédients / Ingredients		
	- Vinaigre de vin français blanc ou rouge à l'ancienne / Old fashioned French white or red wine vinegar - Echalotes fraîches françaises (6 %) / French fresh shallots (6%) - Sans conservateur / Free food preservative	
Données techniques / Technical characteristics		
Solubilité / Solubility	Hydrodispersible	
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	
Allergènes / Allergens		
	Non / No	
Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics		
pH	Le pH du vinaigre < 3,5 ne permet pas le développement de germes pathogènes / The pH of vinegar is < 3,5; pathogenic bacteria cannot live.	
Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional declaration per 100 g		
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	
Informations logistiques / logistical information		
PCB	6	
UVC / palette	1080	
Colis / couche	36	
Nombre de couches	5	