



Sauce vinaigrette au Vinaigre Balsamique / Vinaigrette with Balsamic vinegar

Définition / definition :

Les « vinaigrettes » et « sauces vinaigrettes » sont des sauces condimentaire fluides, à base d'huile(s) végétale(s) et de vinaigre(s) de fermentation, et éventuellement complétées d'autres ingrédients utiles : au goût, à la texture, à l'aspect et à la stabilité.

La dénomination de vente du produit varie en fonction de sa teneur en huile : Selon le « code de fabrication des vinaigrettes, des sauces vinaigrettes, des vinaigrettes allégées et des vinaigrettes à teneur en lipides réduite », du 26 mai 1988. /

"Vinaigrettes" and "sauces vinaigrettes" are fluid dips condiment, with vegetable oil and with vinegar from fermentation, and possibly completed by other useful ingredients: to the taste, to the texture, to the aspect and to the stability.

The name of sale of the product varies according to its oil content : According to the "code of manufacturing des vinaigrettes, des sauces vinaigrettes, des vinaigrettes allégées et des vinaigrettes à teneur en lipides réduite", of May 26th, 1988.

% huile / % oil	Dénomination de vente / name of sale
a) supérieur ou égal à 75 % / <i>higher or equals than 75 %</i>	« Vinaigrette »
b) inférieur à 75 %, mais supérieur ou égal à 50 % / <i>lower than 75 %, but higher or equals than 50 %</i>	« Sauce vinaigrette » / « <i>vinaigrette sauce</i> »
c) inférieur à 50 %, mais supérieur ou égal à 25 % / <i>lower than 50 %, but higher or equals than 25 %</i>	« Vinaigrette allégée en matières grasses ... » (huile, lipides ou tout autre synonyme) / « <i>lowfat vinaigrette ...</i> » oil, fat or any other synonym.

Références /References :

Code EAN	Code interne	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Volume net (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Carton/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281728007503	VBALSAMI QUE75	0.72	0.69	0.75	Bouteille	6	540	120	720	6



Sauce vinaigrette au Vinaigre Balsamique / Vinaigrette with Balsamic vinegar

Identification / Identification

Dénomination légale	Sauce vinaigrette au vinaigre balsamique
Dénomination / Designation :	Sauce vinaigrette au Vinaigre Balsamique / Vinaigrette with Balsamic vinegar
Conseil d'utilisation / Application advice :	Pour un mélange optimal des ingrédients, bien agiter avant chaque utilisation / For an optimal mix of ingredients, shake before each use
Ingrédients / Ingredients :	Huile de tournesol (40%), vinaigre balsamique* (19,5%) (vinaigre de vin*, moût de raisin, colorant : Caramel* (E150d)), eau, vinaigre de vin rouge*, huile d'olive vierge extra (10%), moutarde de Dijon (graines de moutarde , vinaigre d'alcool, eau, sel), sel. / Sunflower oil (40%), balsamic vinegar * (19.5%) (wine vinegar *, grape must, dye : caramel* (E150d)), water, red wine vinegar*, extra virgin olive oil (10%), Dijon mustard (mustard seeds, alcohol vinegar, water, salt), salt.

Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques / Bold highlighted letters on ingredients are intended for people who are intolerant or allergic.

*Contient des sulfites / Contains sulfites

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Goût et odeur / Taste and smell :	Olive, vinaigre balsamique / olive, balsamic vinegar
Aspect / appearance :	Vinaigrette biphasée / vinaigrette with two phase
Couleur/ Color	Phase supérieur jaune vert, phase inférieur marron / higher phase yellow green, lower phase brown

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS(pour/per100g)
Energie / Energy	Kcal	483
	KJ	1992
Protéines / Protein	g	< 0.5 g
Glucides / Carbohydrates	g	5.0 g
Dont sucres/ which sugars	g	4.9 g
Lipides / Total fat	g	51 g
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	5.7 g
Sel/ salt	g	2.2 g



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 12/04/2022

*Sauce vinaigrette
au Vinaigre Balsamique /
Vinaigrette with Balsamic vinegar*

Caractéristique Physico-Chimiques/Chemical & Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES / UNITS
pH / pH	3,00 +/- 0,4
Acidité / acidity	2,0% +/- 0,2%
Sel / salt	2,2% +/- 0,5%
Extrait sec / dry extract	56% +/- 3%

Caractéristique bactériologiques / microbiological characteristics

CRITERES / CRITERIA	Valeur Cible (UFC/g)	Tolérance (UFC/g)
Flore totale mésophile à 30°C / <i>total bacteria count at 30 C°</i>	< 10 000	< 50 000
<i>Lactobacilles / lactobacillus</i>	<100	<1000
Levures, moisissures / <i>yeasts, moulds</i>	<100	<1000
Entérobactéries / <i>Enterobacteria</i>	<10	<100
Staphylocoques à coagulase positive / <i>coagulase-positive Staphylococci</i>	<10	<100
E coli / <i>E. coli</i>	<10	<10
Salmonelle / <i>Salmonella</i>	Absence dans 25g / absence in 25g	

HUILERIE GID

AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 12/04/2022

Sauce vinaigrette au Vinaigre Balsamique / Vinaigrette with Balsamic vinegar

Attestations / attestation :

OGM / GMO :

Selon les règlements européens n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE dans leurs versions en vigueur, aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire pour le présent produit. /
According to European Regulations in force: EC 1829/2003 and 1830/2003, no mention of labeling concerning GMO is necessary.

Ionisation / ionization :

Ce produit et ses ingrédients n'ont subi aucun traitement d'ionisation selon le règlement UE 1169/2011 / *This product and its ingredients are not ionized according to European Regulations EU 1169/2011.*

Pesticides, métaux lourds et contaminants / pesticides, heavy metals and the contaminants :

Ce produit satisfait aux exigences de la réglementation en vigueur des règlements UE 396/2005 et 1881/2006 et modifications en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et contaminants /
This product satisfies the requirements of the regulations EU 396/2005 and 1881/2006 and modifications concerning the pesticides, heavy metals and the contaminants.

Nanomatériaux / nanomaterials :

Ce produit ne contient pas de nanomatériaux et n'est pas fabriqué à partir d'ingrédient contenant des nanomatériaux règlement UE 1169/2011 / *This product does not contain nanomaterials and is not made with ingredient containing nanomaterials according to European Regulations in force : EU 1169/2011.*



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 12/04/2022

Sauce vinaigrette au Vinaigre Balsamique / Vinaigrette with Balsamic vinegar

Allergènes / allergens :

Substances/produits énumérés à l'annexe II du règlement européen « INCO » 1169/2011 du 25/10/11 / substances listed in annex II of regulation n°1169/2011 of the 25/10/2011

	Présence (source) / Presence (source)	Absence/ Absence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales / <i>Cereals containing gluten, namely : wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		X
Crustacés et produit à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X
OEufs et produits à base d'oeufs / <i>Eggs and products thereof</i>		X
Poissons et produit à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>		X
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanut and products thereof</i>		X
Soja et produit à base de soja / <i>Soy beans and products thereof</i>		X
Lait, produits laitier et dérivés / <i>Milk and products thereof</i>		X
Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, et autres fruits à coque) / <i>Nuts and derivatives</i>		X
Céleri et produit à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>		X
Moutarde et produit à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>	X (moutarde)/(mustard)	
Graine de sésame et produit à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds products thereof</i>		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimée en SO ₂ / <i>Sulphur Dioxide & Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO₂</i>	X (sulfites) / (sulfits)	
Mollusques et produit à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>		X
Lupin et produit à base de lupins / <i>Lupine and products thereof</i>		X



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 12/04/2022

Sauce vinaigrette au Vinaigre Balsamique / Vinaigrette with Balsamic vinegar

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices :

Conditions de conservation / <i>Storage conditions :</i>	A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur / <i>store away from light heat</i>
DLUO/DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / <i>Precautions for use :</i>	Bien refermer le bidon après chaque utilisation / <i>Close well the can after every use.</i>
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	A conserver au frais et à consommer sous 3 mois/ <i>store in a cool place and use within 3 months</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type :</i>	75cl PET shaker
Alimentarité / <i>Food grade :</i>	Les emballages utilisés sont : -aptes au contact alimentaire selon règlement UE 1935/2004 et modifications -BPA NI (Bisphénol A non intentionnel), Ni Phtalates selon loi française 1442/2012 - Pour les emballages en plastique : Règlement UE 10/2011 avec ses amendements successifs / The packaging used are : -suitable for food contact according to EU regulation 1935/2004 and modifications -BPA Ni (unintentional Bisphenol), Ni Phtalates according to french law 1442/2021 -for plastic packaging Regulation EU 10/20211 with its successive amendments

Autres informations / More informations :

Hydrogénation / <i>Hydrogenation :</i>	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition :</i>	Oui / Yes
Présence d'alcool / <i>With alcohol :</i>	Non / No
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin :</i>	Non / No