	FICHE TECHNIQUE		
	RHUM PÂTISSIER « Charrette » 54% vol.		
	Référence Produit	1120	Page 1 / 2
Pays de Fabrication	France		

Description :

Assemblage de Rhums traditionnels et de Rhum Grand Arôme. Le Rhum Traditionnel est une eau de vie ambrée issue de la fermentation alcoolique puis de la distillation des sirops provenant du traitement et de l'extraction du sucre de canne. Le Rhum Grand Arôme est un rhum traditionnel enrichi par recyclage d'une partie des jus désalcoolisés sortant en pied de colonne à distiller.

Composition :

Ingrédients	Catégorie	Pays d'origine
Rhums	Ingrédient (végétale)	DOM-TOM

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique du Rhum
Gout	Caractéristique du Rhum
Couleur	Ambrée

Caractéristiques physico-chimiques :

	Caractéristiques physico-chimiques :		Caractéristiques microbiologiques :	
	Valeur	Tolérance	Valeur	Tolérance
Titre alcoolique (% vol.)	54	+/- 0.3	Non concerné	
Densité 20°C	0,922	Valeur indicative		

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g/100ml) valeurs données à titre indicatif


Valeurs Energétiques (KJ / Kcal)	1251 / 299	Matières Grasses	< 0,6
Glucides	< 0,5	Dont Acide gras saturés	< 0,1
Dont Sucres	< 0,5	Protéines	< 0,5
Sel	< 0,03	Alcool Ethylique	42,7

Statut Ionisation/OGM (Cf. Charte Qualité)

Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit pas de traitement ionisant au cours de notre process.
Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients OGM ni de Nanomatériaux.

Sécurité alimentaire (Cf. Charte Qualité)


Nous garantissons que nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur concernant les teneurs en contaminants et pesticides.
Filtration des liquides

	FICHE TECHNIQUE		
	RHUM PÂTISSIER « Charrette » 54% vol.		
	Référence Produit	1120	Page
Pays de Fabrication	France		

Allergènes (selon la réglementation en vigueur) - Absence ✓ Présence	Produit	Ligne	Usine	Précisions (si présence)
Arachides et produits à base d'arachides	-	-	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	✓	✓	Le nettoyage des lignes de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	-	-	-	
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland et autres fruits à coque à votre connaissance)	-	✓	✓	Le nettoyage des lignes de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-	-	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	-	✓	✓	Le nettoyage des lignes de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.
Lupin et produits à base de lupin	-	-	-	
Mollusques et produits à base de mollusque	-	-	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-	-	
Œufs et produits à base d'œufs	-	-	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	-	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-	-	
Soja et produits à base de soja	-	-	-	
Anhydride sulfureux et sulfites de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	-	✓	✓	Le nettoyage des lignes de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.

Stockage / conservation / Utilisation	
DDM (mois)	NA selon l'article R112.22 à 24 du code de la consommation.
Conditions	Dans son emballage d'origine fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires.	

Caractéristiques conditionnement/emballages/palettisation (Alimentarité conforme à la réglementation en vigueur)					
Conditionnement	Code douane:	P. Brut:	P. Net:	Poids net égoutté /conditionnement :	Non concerné
6 x 1 Litre PET (80 cartons/palette 80x120)	220804011	5,95 kg	5,53 kg		

Date de mise à jour :	Version D du 12/04/2023
Motif de la mise à jour ou modification :	Changement de raison sociale
Validation Service qualité	

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances et données de bonne foi. Nos services techniques restent à votre disposition pour toute information complémentaire. Tout changement dans le procédé ou dans les matières premières qui pourrait modifier la qualité sera notifié en temps opportun.