	FICHE TECHNIQUE		
	PORTO BLANC MODIFIÉ SEL POIVRE		
	Pays de Fabrication	FRANCE	Page 1 / 2

Description

Vin de liqueur produit dans l'aire d'appellation Porto. En cours de fermentation, on ajoute au moût sucré une quantité d'eau de vie de vin (le mutage). Le Porto Blanc est ensuite modifié par adjonction de sel et de substances aromatisantes naturelles.

Composition :

Ingrédients	Catégorie	Pays d'origine
Porto Blanc (AOP)	Ingrédient (végétale)	Portugal
Sel (support), arôme naturel de poivre	Ingrédient (minérale, végétale)	France
Sulfites < 150mg/L	Additif : E220	UE

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique du Porto Blanc salé poivré
Gout	Caractéristique du Porto Blanc salé poivré
Couleur	Dorée

Caractéristiques physico-chimiques :

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques (selon Règlementation en vigueur : Cf. Charte Qualité)		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoologique (% vol)	19,5-20	+/- 0,8	Non concerné		
Densité 20°C	1,020	+/- 0,02			

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

Valeurs Energétiques (KJ/Kcal)	621/149	Matières Grasses	< 0,6
Glucides	10,2	Dont Acide gras saturés	< 0,6
Dont Sucres	10,2	Protéines	< 0,5
Sel	1	Alcool éthylique	15,5
Sodium	0,3	Fibres	< 0,5

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.

Sécurité alimentaire (Cf. Charte Qualité)

Nous garantissons que nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur (cf. charte qualité) concernant les teneurs en contaminants et pesticides.


Filtration systématique < 0,3 mm

	FICHE TECHNIQUE		
	PORTO BLANC MODIFIÉ SEL POIVRE		
Pays de Fabrication	FRANCE	Page	2 / 2

Allergènes présents (selon la réglementation en vigueur: cf. Charte Qualité)	Produit	Ligne	Usine	Précisions (si présence)
Arachides et produits à base d'arachides				
Céleri et produits à base de céleri				
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)				
Crustacés et produits à base de crustacés				
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)				
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	✓	✓	✓	Présent dans le produit

Stockage / conservation /Utilisation	
D.D.M.	Non concerné
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.	
Un léger dépôt est naturel et ne modifie pas les caractéristiques du produit.	

Caractéristiques conditionnement/emballages/palettisation (Alimentarité conforme à la réglementation en vigueur : Cf. Charte qualité)				
Références:	Code douane:	P. Brut:	P. Net:	Poids net égoutté:
Carton 6 x 0,5L PET (130 cartons / palette 80x120):	Non concerné	Non concerné	Non concerné	Non concerné
Carton 6 x 1L PET (105 cartons / palette 80x120): 2886-82970				
Carton 4 x 2L PET (105 cartons / palette 80x120): 2885-3677-3678-3679-3680-3681-3682-3683-3684-3686				
Bidon 10 L PEHD: (60 bidons / palette 80x120) :				
Bidon 20 L PEHD: (30 bidons / palette 80x120) : 2888-3675-3676				
Fût 220L PEHD : (2 fûts / palette 80x120) :				
1000 L PEHD: (palette 100x120) : 2887-3685				

Date de mise à jour :	Version I du 13 avril 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.