	FICHE TECHNIQUE		
	MADÈRE MODIFIÉ SEL POIVRE		
	Pays de Fabrication	PORTUGAL	Page 1 / 2

Description
Vin de liqueur produit dans l'aire d'appellation Madère. Le Madère est ensuite modifié par adjonction de sel et de substances aromatisantes naturelles.

Composition :		
Ingrédients	Catégorie	Pays d'origine
Madère	Ingrédient (végétale)	Ile de Madère
Sel, arôme naturel de poivre	Ingrédient (minérale, végétale)	Portugal - France
Sulfites < 200mg/L	Additif : E224	


Caractéristiques organoleptiques :	
Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique du Madère salé poivré
Gout	Caractéristique du Madère salé poivré
Couleur	Brune ambrée

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques (selon Règlementation en vigueur : Cf. Charte Qualité)		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique (% vol)	17	+/- 0,8	Non concerné		
Densité 20°C	1,026	+/- 0,02			

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g/100ml) valeurs données à titre indicatif			
Valeurs Energétiques (KJ/Kcal)	525/126	Matières Grasses	< 0,6
Glucides	7,9	Dont Acide gras saturés	< 0,6
Dont Sucres	7,9	Protéines	< 0,5
Sel	1	Alcool éthylique	13,4
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		
	MADÈRE MODIFIÉ SEL POIVRE		
Pays de Fabrication	PORTUGAL	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): 3688-3693-3701-3705				
Carton 4 x 2L PET (105 cartons / palette 80x120): 3691-3694-3695-3697-3698-3699-3700-3702-3703-3704-3706-3707-3709				
Bidon 10 L PEHD: (60 bidons / palette 80x120) : 3696				
Bidon 20 L PEHD: (30 bidons / palette 80x120) : 3689-3690-3692				
Fût 220L PEHD : (2 fûts / palette 80x120) :				
1000 L PEHD: (palette 100x120) : 3687				

Date de mise à jour :	Version P 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.