	FICHE TECHNIQUE		
	<b>MACARDAN MODIFIÉ SEL POIVRE</b>		
	Pays de Fabrication	FRANCE	Page 1 / 2

<b>Description</b>
Apéritif à base de vin (ou Vin aromatisé) modifié par adjonction d'un arôme naturel de poivre

<b>Composition :</b>			
<b>Ingrédients</b>		<b>Catégorie</b>	<b>Pays d'origine</b>
Vin Aromatisé	Bases viniques (75% minimum)	Ingrédient (végétale)	UE des 12
	Alcool d'origine agricole	Ingrédient (végétale)	France
	Arôme naturel	Ingrédient (végétale)	France
	Caramel E150a	Additif (végétale)	France
	Sulfites: (E220 et E228) < 200mg/L)	Additif (synthétique)	UE de 12
Arôme naturel de poivre (dont sel)		Ingrédient (minérale, végétale)	France


<b>Caractéristiques organoleptiques :</b>	
Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique du Macardan salé poivré
Gout	Caractéristique du Macardan salé poivré
Couleur	Foncée

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>			<b>Caractéristiques microbiologiques</b>		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique (% vol)	18	+/- 0,5	Non concerné		
Densité 20°C	1,019	+/- 0,02			

<b>Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g/100ml)</b> (Valeurs données à titre indicatif)			
Valeurs Energétiques (KJ/Kcal)	536/123	Matières Grasses	< 0,6
Glucides	7,2	Dont Acide gras saturés	< 0,6
Dont Sucres	7,2	Protéines	< 0,5
Sel	1	Alcool éthylique	14,2
Sodium	0,3	Fibres	< 0,5

<b>Statut Ionisation/OGM</b>
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.


<b>Sécurité alimentaire</b>
Nous garantissons que nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur concernant les teneurs en contaminants et pesticides.
Filtration liquide

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>			
	<b>MACARDAN MODIFIÉ SEL POIVRE</b>			
	Pays de Fabrication	FRANCE	Page	2 / 2

Allergènes présents	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 <sub>2</sub>	✓	✓	✓	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)				
<b>Références :</b>	Code douane:	P. Brut:	P. Net:	Poids net égoutté:
Carton 6 x 1L PET (105 cartons / palette 80x120): 3731	<b>Non concerné</b>	<b>Non concerné</b>	<b>Non concerné</b>	<b>Non concerné</b>
Carton 4 x 2L PET (105 cartons / palette 80x120): 3733-3734-3735-85362				
Bidon 10 L PEHD: (60 bidons / palette 80x120) :				
Bidon 20 L PEHD: (30 bidons / palette 80x120) : 3732				
Fût 220L PEHD : (2 fûts / palette 80x120) :				
1000 L PEHD: (palette 100x120) : 3730				

Date de mise à jour :	Version <b>M</b> du 22/05/2023
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.