	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		
	<b>RHUM SPECIAL PÂTISSERIE 54 % vol.</b>		
	Pays de Fabrication	DOM/TOM	Page 1 / 2

<b>Description</b>
Eau de vie ambrée provenant de la fermentation alcoolique naturelle et de la distillation de mélasse de canne à sucre Le Rhum contient du colorant Caramel (E150a) afin d'adapter la coloration (règlementations UE 110/2008 et 1129/2011).

<b>Composition :</b>		
<b>Ingrédients</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Pays d'origine</b>
Rhum	Ingrédient (végétale)	DOM/TOM


<b>Caractéristiques organoleptiques :</b>	
Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique du Rhum
Gout	Caractéristique du Rhum
Couleur	Ambrée

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>			<b>Caractéristiques microbiologiques (selon Règlementation en vigueur : Cf. Charte Qualité)</b>		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique (% vol)	54	+/- 0,3	Non concerné		
Densité 20°C	0,922	+/- 0,02			

<b>Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g/100ml) valeurs données à titre indicatif</b>			
Valeurs Energétiques (KJ/Kcal)	1248/299	Matières Grasses	< 0,6
Glucides	< 0,5	Dont Acide gras saturés	< 0,6
Dont Sucres	< 0,5	Protéines	< 0,5
Sel	0	Alcool éthylique	42,7
Sodium	< 0.01	Fibres	< 0,5

<b>Statut Ionisation/OGM (Cf. Charte Qualité)</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 (Cf. Charte Qualité)</b>
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

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>			
	<b>RHUM SPECIAL PÂTISSERIE 54 % vol.</b>			
	Pays de Fabrication	DOM/TOM	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 SO2		✓	✓	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.

<b>Stockage / conservation /Utilisation</b>	
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.	

<b>Caractéristiques conditionnement/emballages/palettisation</b> (Alimentarité conforme à la réglementation en vigueur : Cf. Charte qualité)				
Références:	Code douane:	P. Brut:	P. Net:	Poids net égoutté:
Carton 6 x 1L PET (105 cartons / palette 80x120): 3996 - 3997	<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): 3992 - 3993				
Bidon 20 L PEHD: (30 bidons / palette 80x120) : 3994				
1000 L PEHD: (palette 100x120) : 3995				

Date de mise à jour :	<b>Version G du 12/04/2023</b>
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.