	FICHE TECHNIQUE		
	RHUM 40 % vol.		
	Pays de Fabrication	DOM/TOM	Page 1 / 2

Description

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).

Composition :

Ingrédients	Catégorie	Pays d'origine
Rhum	Ingrédient (végétale)	DOM/TOM

Caractéristiques organoleptiques :

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

Caractéristiques physico-chimiques :

	Caractéristiques physico-chimiques :		Caractéristiques microbiologiques (selon Règlementation en vigueur : Cf. Charte Qualité)		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique (% vol)	40	+/- 0,3	Non concerné		
Densité 20°C	0,948	+/- 0,02			

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

Valeurs Energétiques (KJ/Kcal)	924/221	Matières Grasses	< 0,6
Glucides	< 0,5	Dont Acide gras saturés	< 0,6
Dont Sucres	< 0,5	Protéines	< 0,5
Sel	0	Alcool éthylique	31,6
Sodium	< 0.01	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			
	RHUM 40 % vol.			
	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 SO ₂		✓	✓	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.

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.	

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 1L PET (105 cartons / palette 80x120): 4072-4073-4076	Non concerné	Non concerné	Non concerné	Non concerné
Carton 4 x 2L PET (105 cartons / palette 80x120): 4069-4070				
Bidon 20 L PEHD: (30 bidons / palette 80x120) : 4071				
1000 L PEHD: (palette 100x120) : 4068				

Date de mise à jour :	Version H 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.