



## CONDIMENT BLANC

“Villa Edda” 500 ml PF242

Bar code: 8033813740452

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect: clair et lumineux

Couleur: clair

Odeur: typique, persistant, intense, délicat, agréablement acétique. Absence d'odeurs désagréables  
Goût: aigre-doux, bien équilibré, agréable et caractéristique.  
Sans altérations

### INGRÉDIENTS

Vinaigre de vin, moût de raisin concentré et rectifié. Contient **sulfites**.

### MODE ET DURÉE DE CONSERVATION

Le produit est à conserver dans les emballages originaux, loin de sources de lumière et à température ambiante.

On a défini une durée moyenne de vie du produit de 3 ans (emballage fermé).

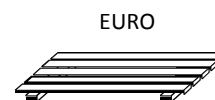
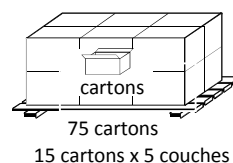
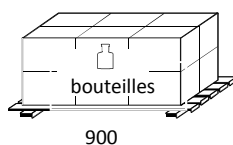
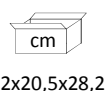
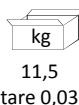
### DESTINATION

Toutes les catégories de consommateurs qui n'ayent pas démontré de sensibilité aux ingrédients mentionnés. Le Condiment Blanc peut être utilisé dans les régimes végétariens ou dans les régimes qui nécessitent l'absence de gluten, lactose ou graisse.

ALLERGÈNES Le produit contient des **sulfites**; il n'y a pas d'autres allergènes avec réf. aux directives européennes 2003/89/CE et 2006/142 et au D.lgs 8 février 2006, n° 114 et modifications suivantes.

### PROCÉDURE DE PRODUCTION

Reception des matières premières – mélange – filtrage – conditionnement – étiquetage – expédition



LIEU DE PRODUCTION ET EMBOUTEILLAGE Bomperto (MO), via Carlo Testa 3/b



## CHEMICAL PHYSICAL FEATURES

PARAMETRE	VALEUR MOYENNE	TOLERANCE	U.M	METHODE
Densité à 20°C	1.09000	+/-0.0015	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
Acidité totale	5.40	+0.30	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
Teneur en alcool	Max 1.5		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
Sucres réducteurs	175		g/l	MI 004 REV 11 2013
Dioxyde de soufre	190		g/l	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.VI
Extrait sec totale	50	+/-10	PPM	OIV RESOLUTION
Cendres	3.5		g/l	OIV RESOLUTION
Métaux lourds: PB	MAX 0.200		Mg/l	OIV RESOLUTION
Métaux lourds: CU	MAX 1.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
Métaux lourds: ZN	MAX 5.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
PH	2.80	0.10		OIV RESOLUTION

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET BIOLOGIQUES

PARAMETRE	VALEUR MOYENNE	PARAMETRE	VALEUR MOYENNE
Levures	< 10 ufc/ml	LACTOBACILLI	< 10ufc/ml
Moules	< 10 ufc/ml	PARASITES	ABSENTS

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

PARAMETRE	100 ML	15ML
Energie	429kJ/101kcal	64 kJ/15 kcal
Gras	<0,1 g	0,0 g
saturés	<0,1 g	0,0 g
monoinsaturés	<0,1 g	0,0 g
Acides gras	<0,1 g	0,0 g
trans fat	<0,1 g	0,0 g
Cholestérol	<0,1 g	0,0 g
Hydrates de carbon totaux	21 g	3.2g
sucres	21 g	3.2 g
Protéines	0 g	0 g
Sel	0 g	0 g
Fibres	ABSENTS	ABSENTS
Lactose	ABSENT	ABSENT
Gluten	ABSENT	ABSENT

## CERTIFICATIONS D'ENTREPRISE

**BRC** Global standard Food – AA;

**IFS** International Food Standard – Higher level

**BIOLOGIQUE** Société certifiée selon le Reg. CE n. 834/07 et modifications suivantes.



**OGM** Les produits sont sans OGM dans le respect du Reg. (CE) 1829/2003 et 1830/2003 et modifications suivantes

## GESTION DES DÉCHETS (fin de vite)

Tout le matériel et le produit présent dans les emballages peut être sujet à des opérations de recyclage et récupération chez des opérateurs autorisés, selon les normes concernant les déchets.

Verre: recyclable/récupérable

Carton: recyclable/récupérable

Plastique: récupérable

Emballages primaires et secondaires: recyclables/récupérables

Produit: récupérable à travers les stations de traitement de type biologique (production de bio gas).

*Hallerie GIB*  
33230 ST MÉDARD EN JARZAIRES  
Tél. 05 57 69 62 34 - 05 57 69 61 84