



Huilerie GID
 33230 ST MEDARD DE MONTAGNY
 Tél. 05 57 69 62 31 - 05 57 69 61 84

CRÈME AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

"Bellei" 500 ml PF388

Bar code: 8033813740483 – 712146000379

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect: clair et lumineux

Couleur: brun foncé

Odeur: typique, persistant, intense, délicat, agréablement acétique. Absence d'odeurs désagréables

Goût: aigre-doux, bien équilibré, agréable et caractéristique.

Sans altérations

INGRÉDIENTS

Moût de raisin cuit, Vinaigre Balsamique de Modène (39%)(Vinaigre de vin, moût de raisin cuit), sucre, amidon modifié de maïs.

Contient **sulfites**. **Sans gluten**



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 n'ayant pas démontré de sensibilité aux ingrédients mentionnés. Le Vinaigre Balsamique de Modène peut être utilisée 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 et assemblage de la crème - filtrage – conditionnement – étiquetage – expédition



500 ml



12

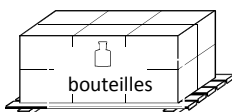


8

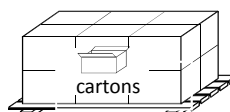
tare 0,03



h25,5 p20 l25,5



1080



90 cartons
18 cartons x 5 couches

EURO



LIEU DE PRODUCTION ET EMBOUTEILLAGE Bomporto (MO), via Carlo Testa 3/C



CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

PARAMETRE	VALEUR MOYENNE	TOLERANCE	U.M	METHODE
DENSITE	>1.24	+0.0015	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
ACIDITE TOTALE (ACIDE ACETIQUE)	MIN. 3.8	+0.30	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
TENEUR EN ALCOL	Max 1.5		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
SUCRES REDUCTEURS	>400		g/l	MI 004 REV 11 2013
EXTRAIT SEC TOTAL	>500		g/l	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.VI
DIOXYDE DE SOUFRE	<30		PPM	OIV RESOLUTION
CENDRES	3.5		g/l	OIV RESOLUTION
PB	MAX 0.200		Mg/l	OIV RESOLUTION
CU	MAX 1.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
ZN	MAX 5.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
PH	2.9	0.10		OIV RESOLUTION

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET BIOLOGIQUES

PARAMETRE	VALEUR MOYENNE	PARAMETRE	VALEUR MOYENNE
LEVURES	< 10 ufc/ml	LATTOBACILLI	< 10ufc/ml
MOULES	< 10 ufc/ml	PARASSITES	Absents

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

PARAMETRE	100 ML	15ML
ENERGIE	1008 kJ /237 Kcal	151 Kj /35.6 Kcal
GRAS	0,0 g	0,0 g
SATURÉS	0,0 g	0,0 g
MONOINSATURÉS	0,0 g	0,0 g
ACIDES GRAS	0,0 g	0,0 g
TRANS FAT	0,0 g	0,0 g
CHOLÉSTEROL	0,0 g	0,0 g
HYDRATES DE CARBON TOTAUX	56 g	8,4 g
SUCRES	52 g	7.8 g
PROTÉINES	1,3 g	0,3 g
SEL	0 g	0.0 g
FIBRES	absents	absents
LATTOSE	absents	absents
GLUTEN	absents	absents

CERTIFICATIONS D'ENTREPRISE

BRC Global standard Food – AA grade;
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).