



Édition 7  
03/02/2021

**CRÈME À BASE DE VINAIGRE DE VIN BLANC  
À LA POMME**

**Description**

Crème à base de vinaigre de vin blanc à la pomme

**Composition**

Moût de raisin concentré\*, sirop de glucose-fructose, vinaigre de vin\*, amidon de maïs modifié, purée de pomme 1%, arôme de pomme, colorants : E-150a, E-131.

\*Contient sulfites.

**Caractéristiques techniques**

***Paramètres physique-chimiques***

Odeur/saveur	Caractéristique
Densité (g/cm <sup>3</sup> )	1.20-1.22
Brix (°B)	44.0-48.0
Viscosité à 22° (cm/30s)	11.0-14.0
pH	M 4.0
Acide acétique (%)	2.0-3.0
Anhydride sulfureux (ppm)	M 100

***Paramètres microbiologiques***

Décompte de microorganismes aérobies mésophiles à 30° (ufc/g)	M 1x10 <sup>3</sup>
Moisi (ufc/g)	M 1x10 <sup>2</sup>
Levures (ufc/g)	M 1x10 <sup>2</sup>



Édition 7  
03/02/2021

### Informations nutritionnelles

Information nutritionnelle moyenne  
pour 100 ml

Valeur énergétique	209 kcal/890 KJ
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	50,2 g
dont sucres	48 g
Fibres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0,02 g
Acides organiques	2,8 g

### Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

### OGM

Produit libre d'OGM selon législation européenne en vigueur.

### Allergènes

Sulfites.

### Conditionnement:

Bouteille 500 gr (400ml) PEHD.  
Emballage scellé.

### Codification:

L-5XXXXA  
5: code produit  
XXXX : numéro corrélatif  
A : dernier numéro de l'année



Édition 7  
03/02/2021

### Magasinage

Avant et après ouverture, à conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière et la chaleur.

Date limite de consommation: 18 mois

Agiter avant d'utiliser

Bien reboucher après chaque usage.



CDS "Catering Distributions Services"  
3, rue du Pont des Halles  
94150 Rungis  
Tél. 0141760350

Borges Branded Foods, SLU  
Av. Josep Trepat, s/n – 25300 Tàrrega  
Espagne