



Edition: 9
26/10/2020

VINAIGRE DE CIDRE

Description

Vinaigre élaboré à partir de pommes, selon la méthode traditionnelle.

Composition

Vinaigre de cidre et conservateur **métabisulfite potassium**.

Caractéristiques techniques

Paramètres physique-chimiques

Odeur/saveur	Caractéristique
Acide acétique (%)	Minimum 5
Anhydride sulfureux (ppm)	Maxi 170
Extrait sec (g/L)	Minimum 1.2
Sucre (g/L)	Non appréciable
Cendre (g/L)	0.3-5
Densité (kg/L)	1.01±0.0015
pH	2.6-3.0
Alcool résiduel (%)	Maxi 1.0
Métaux (ppm)	
Cuivre et zinc	Maxi 10
Plomb	Maxi 0.5
Arsenic	Maxi 0.5
Mercure	Maxi 0.05

Informations nutritionnelles

Valeurs moyennes	100ml
Énergie	76 kJ / 18 kcal
Matières grasses	0 g
dont	
- acides gras saturés	0 g
Glucides	< 0.5 g
dont	
- sucres	< 0.5 g
Protéines	< 0.5 g
Sel	0.05 g



Edition: 9
26/10/2020

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

OGM

Produit libre d'OGM selon législation européenne en vigueur.

Allergènes

Métabisulfite de potassium

Applications

Idéal pour l'élaboration de vinaigrettes, moutardes, mayonnaises et/ou comme accompagnement des viandes (canard, poulet).

Conditionnement:

Bouteille en verre de 50 cl

Bouteille PET 1L

Magasinage:

Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.

Bien reboucher après chaque usage.

Codification

L-3XXXXA

3: code du produit

XXX: numéro consécutif

A: dernière chiffre de l'an.



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

Borges Branded Foods, SLU
Av. Josep Trepà, s/n – 25300 Tàrraga
Espagne