

FICHE TECHNIQUE

VINAIGRE BLANC

Réf. **TA21** – Bouteille 1,5L



USAGES ET PROPRIETES :

La dénomination « vinaigre » est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de denrées et de boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses. Le vinaigre d'alcool est obtenu par fermentation acétique d'alcool éthylique de distillation. Fabriqué en France.

Etapes de fabrication :

- La fabrication passe par les étapes suivantes :
- Fermentation acétique immergée
 - Micro filtration tangentielle
 - Addition d'eau pour réduire le degré si nécessaire
 - Addition de Bisulfite de potassium
 - Filtration
 - Conditionnement

INGRÉDIENTS :

Vinaigre d'alcool : 99,90%
Bisulfite de potassium (E228, Catégorie Conservateurs) : 0,10%

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Acidité totale (g d'acide acétique pour 100ml) : 8.00 (\pm 0.20)
Alcool résiduel : <0,20% (<0.5%)
pH : 2,10 – 2.45
Teneur en SO₂ (mg/l) \leq 170

STOCKAGE :

Eviter les chocs thermiques importants
Les vinaigres sont dispensés d'une date de durabilité. Cependant, l'apparition d'un léger trouble naturel peut se manifester ; ceci sans altérer la qualité sanitaire du produit.

CONDITIONNEMENT:

GENCOD Produit : 3104188001914
Bouteille 1,5L
Colis de 12 unités
Palette de 40 colis (soit 480 unités)
Dimensions palette : 120 x 80 x 145 cm
Poids brut palette : 810 kg

NORMES :

Nos vinaigres sont fabriqués en accord avec le Code Européen de Bonnes Pratiques du 07/11/90, le décret 2005-553 du 19/05/05 et la Norme AFNOR CEN 13188 d'octobre 2000.

Les produits que nous livrons sont soumis aux règles d'étiquetage afin que les consommateurs souffrant d'allergies disposent d'informations suffisantes. Suivant la directive 2007/68/CE modifiant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE, il convient de déclarer la présence de l'allergène suivant: anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂.

Le produit et des ingrédients n'ont pas été traités par ionisation.

Le produit et ses ingrédients ne contiennent pas d'OGM. Nos vinaigres ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829 et 1830/2003/CE. Ce vinaigre peut s'utiliser pour un usage alimentaire, car il est peu dosé en acidité. Il est donc conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Rincer à l'eau potable pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.