



Le Sauzet sarl

1459, RTE DÉPART. NORD
LOU PAS D'ESTRECH
F-30760 SAINT CHRISTOL DE RODIERES - France
Tél. (33) 04 66 82 11 92 - Fax (33) 04 66 82 19 94
E-mail : contact@le-sauzet.com
Internet : www.le-sauzet.com

Dernière mise à jour
27 août 2015

FICHE TECHNIQUE

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Vinaigre de Cidre Biologique 5 % d'acidité

Non pasteurisé

DEFINITION DU PRODUIT

Le vinaigre de cidre est le résultat de la transformation de l'alcool contenu dans le cidre en acide acétique. Les pommes servant à élaborer le cidre sont d'origine de Bretagne. Ce produit est issu de l'Agriculture Biologique et contrôlé par ECOCERT F 32600, FR-BIO-01.

Cueillis à maturité les pommes, sont lavées, broyées et pressées dans un pressoir mécanique.

Recueilli dans des cuves en inox, le jus de pomme fermente. Le sucre du jus se transforme en alcool en quelques semaines suivant la température. Aucun produit n'est ajouté pour clarifier ou favoriser la décantation lors de l'élaboration du cidre. Ce jus de pomme fermenté est devenu du cidre. En oxygénant le cidre, on permet le développement de bactéries aérobies, les acétobacters, qui transforment l'alcool contenu dans le cidre en acide acétique. Cette oxygénation se fait dans un appareil spécialisé acétificateur. Cet appareil contrôle l'apport d'oxygène et la température qui ne doit pas excéder 30°.

En quelques jours le cidre perd tout son alcool, il est devenu vinaigre. Aucun produit chimique ni conservateur n'est présent dans la fabrication du vinaigre de cidre. Toutefois afin d'améliorer sa présentation, une filtration sur terre de filtration (diatomées) est effectuée avant sa mise en bouteilles.

INGREDIENTS

Vinaigre de cidre Biologique 100 %

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Ambré
ODEUR	Pomme, acidité atténuée
ASPECT	Limpide
FLAVEUR	Cidre, légère acidité

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité (exprimé en degré acétique)	5° ± 0.2
PH	3 à 4
S02	Néant
Densité	1 à 1.2
Alcool résiduel (taux légal maximal)	0°25 à 0°30

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Energie	5 Kcal/ 19 Kj
Matières grasses	0.02 g
-dont acides gras saturés	< 0.1 g
-dont acide gras trans	< 0.1 g
Glucides	0.9 g
-dont sucres	0.19 g
Protéines	0.0 g
Sodium	2.3 mg
Fibres alimentaires	0.3 g
Calcium	11.3 mg
Fer	1.2 mg
Vitamine A	< 0.1 µg
Vitamine C	0.47 mg
Cholestérol	< 0.5 mg



Le Sauzet sarl

1459, RTE DÉPART. NORD
 LOU PAS D'ESTRECH
 F-30760 SAINT CHRISTOL DE RODIERES - France
 Tél. (33) 04 66 82 11 92 - Fax (33) 04 66 82 19 94
 E-mail : contact@le-sauzet.com
 Internet : www.le-sauzet.com

Dernière mise à jour
 27 août 2015

DLUO

Le vinaigre fait partie de la liste des denrées alimentaires dispensées de date limite d'utilisation optimale.
 Produits issus de l'agriculture Biologique

EXAMEN MICROBIOLOGIQUE

Microorganismes aérobies à 30°C / g < 200
 Flore lactique / g < 200
 Levures / g < 10
 Moisissures / g < 10

DONNEES DE STOCKAGES ET DE STABILITE, CONSEIL D'UTILISATION

Stockage à température ambiante. Eviter les chocs thermiques.

ALLERGENES

Déclaration selon la directive 2007/68/CE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur	En cas de présence			
	Présence	Absence	Composant Concerné	Ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten*		X		
Crustacés et produits à base de crustacés		X		
Œufs et produits à base d'œufs		X		
Poissons et produits à base de poissons		X		
Arachides et produits à base d'arachides		X		
Soja et produits à base de soja		X		
Lait, produits laitiers et dérivés**		X		
Fruits à coque et produits dérivés***		X		
Céleri et produits à base de céleri		X		
Moutarde et produits à base de moutarde		X		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X		
Mollusques et dérivés		X		
Lupin et dérivés		X		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂		X	Sulfites < 2mg liés à la fabrication du cidre	

* blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides

** y compris lactose et protéines de lait

*** amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque.

ORIGINE DES INGREDIENTS

Ingrédients et additifs	Si additif		Teneur en %	Origine	Issu de	Pays d'origine	OGM	Ionisation
	Catégorie	N° CEE						
Vinaigre de Cidre Biologique			100	Végétale	Cidre (pomme)	France (Bretagne)	Non	Non

CLAUSES DE RESPONSABILITE

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.