



Le Sauzet sarl

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

Produits issus de l'agriculture Biologique

Dernière mise à jour
20 janvier 2015

FICHE TECHNIQUE

Vinaigre balsamique de Modène Biologique IGP Bio 6 % d'acidité

DEFINITION DU PRODUIT

Le vinaigre est un produit obtenu exclusivement par le procédé de double fermentation alcoolique et acétique de liquides ou d'autres substances agricoles.

Le vinaigre balsamique est constitué de vinaigre de vin et de moût de raisins obtenus à partir de raisins de l'agriculture biologique. Ce produit est contrôlé par ECOCERT F 32600, FR-BIO-01.

INGREDIENTS

Vinaigre de vin Biologique, moût de raisin concentré et cuit, moût de raisin concentré.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron
ODEUR	Caractéristique, intense et persistante
ASPECT	Limpide et brillant
FLAVEUR	Equilibré, Aigre doux

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Degré acétique	6°	
Acidité (exprimé en degré acétique)		6.09 g / 100 ml (- 0.09 + 0.15)
Extrait sec total (g/l)	300 g/l (- 15 + 45)	
Extrait sec réduit (g/l)	40 g/l (-5)	

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 ml

Valeur énergétique	126 Kcal/ 529 Kj
Protéines	0.8 g
Lipides	< 0.01 g
-dont acides gras saturés	< 0.1 g
-dont acides gras trans	< 0.1 g
Glucides	26 g
-dont sucres	26 g
Fibres alimentaires	< 0.1 g
Sodium	0.03 g
Calcium	0.025 g
Fer	0.0015 g
Cholestérol	< 0.1 g

DLUO

Le vinaigre fait partie de la liste des denrées alimentaires dispensées de date limite d'utilisation optimale.



Le Sauzet sarl

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
 20 janvier 2015

Produits issus de l'agriculture Biologique

FICHE TECHNIQUE

Vinaigre balsamique de Modène Biologique IGP Bio 6 % d'acidité

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	Présence	Absence	En cas de présence	
			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		
Oufs 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 < 2 mg provenant des résidus liés à la vinification	

* 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 vin Biologique			Confidentiel	Végétale	Raisin	Italie/Modène	Non	Non
Moût de raisin concentré et cuit				Végétale	Raisin	Italie/Modène	Non	Non
Moût raisin concentré				Végétale	Raisin	Italie/Modène	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.