



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

14 mars 2016

Produits issus de l'agriculture Biologique

FICHE TECHNIQUE

Vinaigre balsamique aromatisé noix Biologique 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 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, arôme naturel bio.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Marron
ODEUR	Acide, saveur typiques
ASPECT	Liquide sombre et dense
FLAVEUR	Aigre doux, équilibré

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Degré acétique	6°
Acidité (exprimé en degré acétique)	6° ± 0.2 g/100 ml
Alcool résiduel	0°25 à 0°30
Densité	1 à 1.2

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	94 Kcal/ 398 kj
Lipides	0.02 g
-dont acides gras saturés	< 0.01 g
Glucides	25.10 g
-dont sucres	25.10 g
Protéines	0.38 g
Sodium NaCl	0.04

DLUO

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

NORMES BACTERIOLOGIQUES

Non concerné

DONNEES DE STOCKAGES ET DE STABILITE, CONSEIL, D'UTILISATION

Stockage à température ambiante. Eviter les chocs thermiques.



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
 14 mars 2016

Produits issus de l'agriculture Biologique

FICHE TECHNIQUE

Vinaigre balsamique aromatisé à la noix Biologique Bio 6 % d'acidité

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		
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		Arôme	
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 Bio			71.30	Végétale	Raisin	Italie	Non	Non
Moût de raisin Bio			25.70	Végétale	Raisin	Italie	Non	Non
Arôme naturel Bio			1.5	Végétale	Noix	UE/Non UE	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.