



Le Sauzet sarl

Dernière mise à jour  
27 juillet 2015

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

## FICHE TECHNIQUE

Produits issus de l'agriculture Biologique

### Vinaigre de Cidre aromatisé au miel Biologique 5 % d'acidité

Non pasteurisé

#### 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. Ce produit est issu de l'Agriculture Biologique et contrôlé par ECOCERT F 32600, FR-BIO-01.

#### INGREDIENTS

Vinaigre de cidre Biologique 99 %  
Arôme de miel naturel 1 %

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité (exprimé en degré acétique)	$5^{\circ} \pm 0.2$ (g/100 ml)
Alcool résiduel	0°25 à 0°30
PH	$3.0 \pm 0.4$

#### ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Energie	6 Kcal/ 27 Kj
Matières grasses	0.01 g
-dont acides gras saturés	< 0.1 g
-dont acides gras trans	< 0.1 g
Glucides	1.2 g
-dont sucres	1.1 g
Protéines	0.0 g
Sodium	2.1 mg
Fibres alimentaires	0.4 g
Calcium	11.3 mg
Fer	0.4 mg
Vitamine A	< 0.1 µg
Vitamine C	0.91 mg
Cholestérol	< 0.5 mg

#### 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  
 27 juillet 2015

## FICHE TECHNIQUE

Produits issus de l'agriculture Biologique

### Vinaigre de Cidre aromatisé au miel Biologique 5 % 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		
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 <sub>2</sub>		X	Sulfites < 2 mg 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			99	Végétale	Cidre (pomme)	France (Bretagne)	Non	Non
Arôme miel naturel			1					

#### 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.