



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
15 septembre 2016

Produits issus de l'agriculture Biologique

FICHE TECHNIQUE

Vinaigre de vin vieux rouge Bio 6 % 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 vin vieux rouge Biologique 100 %

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Rouge carmin
ODEUR	Vin rouge, fruité, fruit rouge, acidité atténuée
ASPECT	Limpide
FLAVEUR	Vin rouge, boisé, fruité, légère acidité

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES*

Acidité (exprimé en degré acétique)	6° ± 0.2 (g/100 ml)
PH	3 à 4
Alcool résiduel (taux légal maximal)	0.25 à 0.30

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	4 Kcal/15 Kj
Lipides	0.00 g
-dont acides gras saturés	0.00 g
Glucides	0.40 g
-dont sucres	0.14 g
Fibres alimentaires	0.30 g
Protéines	0.40 g
Sel	0.01 g
Calcium	7.8 mg
Fer	0.9 mg
Cholestérol	< 0.5 mg

DLUO

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

EXAMEN MICROBIOLOGIQUE

Microorganismes aérobies à 30°C	< 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.



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
 15 septembre 2016

FICHE TECHNIQUE

Produits issus de l'agriculture Biologique

Vinaigre de vin vieux rouge 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		
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 vieux rouge Biologique			100	Végétale	Vin rouge	France (Sud)	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.