

Le Sauzet sarl

Dernière mise à jour  
20 novembre 2015

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

## FICHE TECHNIQUE

### Vinaigre de Cidre aromatisé au piment d'Espelette 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.

#### INGREDIENTS

Vinaigre de cidre Biologique 99.97 %

Poudre de piment d'Espelette AOP Biologique 0.03 %

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Ambré, orangé
ODEUR	Pomme, piment d'Espelette, acidité atténuée
ASPECT	Trouble, pailletées
FLAVEUR	Cidre, piment d'Espelette, légère acidité

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité (exprimé en degré acétique)	5° ± 0.2 (g/100 ml)
Alcool résiduel	0°25 à 0°30
PH	3 à 4

#### ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Energie	3 Kcal/ 14 Kj
Matières grasses	0.0 g
-dont acides gras saturés	< 0.1 g
-dont acides gras trans	< 0.1 g
Glucides	0.6 g
-dont sucres	0.1 g
Fibres alimentaires	0.3 g
Protéines	0.0 g
Sodium	2.9 mg
Calcium	8.1 mg
Fer	0.3 mg
Vitamine A	< 0.1 µg
Vitamine C	0.16 mg
Cholestérol	< 0.5 mg

#### DLUO

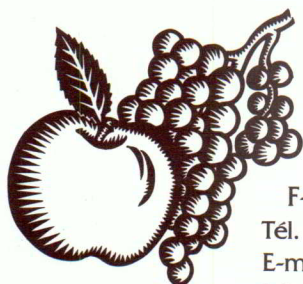
Le vinaigre fait partie de la liste des denrées alimentaires dispensées de date limite d'utilisation optimale.

#### NORMES BACTERIOLOGIQUES

Non concerné

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

Stockage à température ambiante. Eviter les chocs thermiques.



# Le Sauzet sarl

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 novembre 2015

Produits issus de l'agriculture Biologique

## FICHE TECHNIQUE

### Vinaigre de Cidre aromatisé au piment d'Espelette 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			99.7	Végétale	Cidre	France (Bretagne)	Non	Non
Poudre piment d'Espelette AOP Biologique			0.03	végétale	piment d'Espelette	France		

#### 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 réglementaires en vigueur.