

SPÉCIFICATION PRODUIT

ARMAGNAC 40 % VOL MODIFIÉ SEL POIVRE

Référence produit : 5 112 00

Pays de Fabrication : France

Description: Eau de vie ambrée provenant de la fermentation alcoolique naturelle et de la distillation de vins élaborés dans l'aire d'appellation. Armagnac modifié par adjonction de sel et de substances aromatisantes naturelles

Composition :		
Ingrédients	Catégorie (Origine)	Pays d'origine
Armagnac	Ingrédient (végétale)	France
Sel, Préparation aromatisante naturelle	Ingrédient (minérale, végétale)	France

Caractéristiques organoleptiques :	
Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique de l'armagnac salé poivré
Gout	Caractéristique de l'armagnac salé poivré
Couleur	Ambrée

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques (selon Règlementation en vigueur : Cf. Charte Qualité)		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique (% vol)	40	+/- 0,2	Non concerné		
Densité 20°C	0,955	+/- 0.02			

*Si Tolérance non définie indiquer « valeur indicative »

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g/100ml) valeurs données à titre indicatif					
Valeurs Energétiques (Kcal)	222	Matières Grasses	< 0,6		
Glucides	< 0,5	Dont Acide gras saturés	< 0,6		
Dont Sucres	< 0,5	Protéines	< 0,5		
Sel	1	Alcool éthylique	31,6		
Sodium	0,3	Fibres	< 0,5		

Statut Ionisation/OGM (Cf. Charte Qualité)

Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit pas de traitement ionisant au cours de notre process.
Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients OGM.

Sécurité alimentaire (Cf. Charte Qualité)

Nous garantissons que nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur (cf. charte qualité) concernant les teneurs en contaminants et pesticides.

Filtration systématique de 10 µm à 100 µm

SPÉCIFICATION PRODUIT

ARMAGNAC 40 % VOL MODIFIÉ SEL POIVRE

Allergènes présents (selon la réglementation en vigueur: cf. Charte Qualité)	Produit	Ligne	Usine	Précisions (si présence)
Arachides et produits à base d'arachides				
Céleri et produits à base de céleri				
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)				
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland et autres fruits à coque à votre connaissance)				
Crustacés et produits à base de crustacés				
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)				
Lupin et produits à base de lupin				
Mollusques et produits à base de mollusque				
Moutarde et produits à base de moutarde				
Œufs et produits à base d'œufs				
Poissons et produits à base de poissons				
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame				
Soja et produits à base de soja				
Anhydride sulfureux et sulfites de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂		✓	✓	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.

Stockage / conservation /Utilisation

D.L.U.O	Non concerné
Conditions	Dans son emballage d'origine fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Produit non consommable en l'état. / Produit alimentaire à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.	
Un léger dépôt est naturel et ne modifie pas les caractéristiques du produit	

Caractéristiques conditionnement/emballages/palettisation

(Alimentarité conforme à la réglementation en vigueur : Cf. Charte qualité)

Conditionnement					
0, 5 L, 1 L, 2 L, 20 L, 220 L & 1000 L					

Transport

Circulation des produits :
Libre circulation des alcools modifiés (sans titre de mouvement)

Date de mise à jour :	Version C du 05 Août 2014
Motif de la mise à jour ou modification :	
Correction trame caractéristiques nutritionnelles	
Validation Service qualité	

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances et données de bonne foi. Nos services techniques restent à votre disposition pour toute information complémentaire. Tout changement dans le procédé ou dans les matières premières qui pourrait modifier la qualité sera notifié en temps opportun.