

## SPÉCIFICATION PRODUIT

### COGNAC 40 % VOL MODIFIÉ SEL POIVRE

**Référence produit :** 5 110 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. Cognac modifié par adjonction de sel et de substances aromatisantes naturelles.

| Composition :                           |                                 |                |
|-----------------------------------------|---------------------------------|----------------|
| Ingrédients                             | Catégorie                       | Pays d'origine |
| Cognac                                  | Ingrédient (végétale)           | France         |
| Sel, Préparation aromatisante naturelle | Ingrédient (minérale, végétale) | France         |

| Caractéristiques organoleptiques : |                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| Aspect                             | Liquide                               |
| Odeur                              | Caractéristique du Cognac salé poivré |
| Gout                               | Caractéristique du Cognac salé poivré |
| Couleur                            | Ambrée                                |

| Caractéristiques physico-chimiques : |        |           | Caractéristiques microbiologiques<br>(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  |                                                                                             |        |           |

| 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<br>(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

### COGNAC 40 % VOL MODIFIÉ SEL POIVRE

| Allergènes présents<br>(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 <sub>2</sub>                                                                                                                |         | ✓     | ✓     | 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 A du 18 Avril 2014                                                          |
| Motif de la mise à jour ou modification : |                                                                                     |
| Valeurs nutritionnelles                   |                                                                                     |
| Validation<br>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.