Louis Saveur
SARL.-27-29, Rue du Chail – CS 30012 - 16200 JARNAC FRANCE
Tél. 05 45 81 02 03 - Téléfax 05 45 36 50 74 – E-mail : info@louis-saveur.com - site : www.louis-saveur.com
CAPITAL 152.400 € - R.C. COGNAC B388 262 016 - SIRET 388 262 016 000 16 – FR 69.388.262.016

SPÉCIFICATION PRODUIT

PORTO ROUGE 20 % VOL MODIFIÉ SEL POIVRE

Référence produit : 5 116 00

Pays de Fabrication : Portugal

Description: Vin de liqueur produit dans l'aire d'appellation Porto. En cours de fermentation, on ajoute au moût sucré une quantité d'eau de vie de vin (le mutage). Le Porto Rouge est ensuite modifié par adjonction de sel et de substances aromatisantes naturelles.

Composition :

Ingrédients	Catégorie	Pays d'origine
Porto Rouge	Ingrédient (végétale)	Portugal
Sel, Préparation aromatisante naturelle	Ingrédient (minérale, végétale)	France
Sulfites < 150mg/L	Additif : E220	UE

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique du Porto Rouge
Gout	Caractéristique du Porto Rouge
Couleur	Rouge foncée

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques (selon Règlementation en vigueur : Cf. Charte Qualité)		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique (% vol)	20	+/- 0,2	Non concerné		
Densité 20°c	1,028	+/- 0.02			

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g/100ml) valeurs données à titre indicatif			
Valeurs Energétiques (Kcal)	148	Matières Grasses	< 0,6
Glucides	9,2	Dont Acide gras saturés	< 0,6
Dont Sucres	9,2	Protéines	< 0,5
Sel	1	Alcool éthylique	15,7
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 règlementation en vigueur (cf. charte qualité) concernant les teneurs en contaminants et pesticides.

Filtration systématique de 10 µm à 100 µm

Louis Saveur
SARL.-27-29, Rue du Chail – CS 30012 - 16200 JARNAC FRANCE
Tél. 05 45 81 02 03 - Téléfax 05 45 36 50 74 – E-mail : info@louis-saveur.com - site : www.louis-saveur.com
CAPITAL 152.400 € - R.C. COGNAC B388 262 016 - SIRET 388 262 016 000 16 – FR 69.388.262.016

SPÉCIFICATION PRODUIT

PORTO ROUGE 20 % 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 SO2	✓	✓	✓	Présent dans le produit

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 règlementation 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 24 Octobre 2014
Motif de la mise à jour ou modification : Correction % vol	
Validation Service qualité	LOUIS SAVEUR SARL JARNAC-FRANCE

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.