

<p>DENOMINATION LEGALE DE VENTE</p> <p>DESIGNATION</p>	<p>VINAIGRE DE VIN ROUGE 6°</p> <p>RED WINE VINEGAR 6°</p>		
<p>DEFINITION DU PRODUIT</p> <p>PRODUCT DEFINITION</p>	<p>Le vinaigre est un liquide destiné à la consommation humaine. La dénomination "vinaigre" est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de denrées et de boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses.</p> <p><i>The vinegar is a liquid intended for an the human consumption. Vinegar is produced exclusively by the biological process of the double fermentation, alcoholic and acetic, from drinks of agricultural origin or their aqueous dilutions.</i></p>		
<p>INGREDIENTS</p> <p>INGREDIENTS</p>	<p>Vinaigre de vin rouge, Conservateur: MétabisULFITE de potassium (E224)</p> <p><i>Red wine vinegar, Preservative: Potassium metabiSULPHITE (E224)</i></p>		
<p>ORIGINE VARIETAL DE LA MATIERE PREMIERE</p>	<p>Raisin</p>	<p>RAW MATERIAL, VARIETY ORIGIN</p> <p>Grapes</p>	<p>ORIGINE GEOGRAPHIQUE DE LA MATIERE PREMIERE</p> <p>France /Espagne</p> <p>RAW MATERIAL, GEOGRAPHICAL ORIGIN</p> <p>France / Spain</p>
<p>LEGISLATION</p> <p>LEGISLATION</p>	<p>Nos vinaigres sont fabriqués en accord avec le Code Européen de Bonnes Pratiques du 07/11/90, le Décret 2005-553 du 19/05/05 et la Norme AFNOR CEN 13188 d'Octobre 2000.</p> <p><i>Our vinegars are manufactured in agreement with the European Code of Good Practices of the 07/11/90, Decree 2005-553 of the 19/05/05 and Standard AFNOR CEN 13188 of October 2000.</i></p>		
<p>ALLERGENES MAJEURS</p> <p>ALLERGENS</p>	<p>Les produits que nous vous livrons sont soumis aux règles d'étiquetage afin que les consommateurs souffrant d'allergies disposent d'informations suffisantes. Suivant RÈGLEMENT (UE) N o 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, annexe II SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, il convient de déclarer la présence de l'allergène suivant : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂.</p> <p><i>The products that we deliver to you are subjected to the rules of labelling so that the consumers suffering from allergies have sufficient information. According Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011, annex II SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES, it is advisable to declare the presence of the following allergen: Sulphites in concentration of more than 10 mg / kg or 10mg / l expressed in SO₂.</i></p>		
<p>IONISATION</p> <p>IRRADIATION</p>	<p>Le produit et ses ingrédients n'ont pas été traités par ionisation.</p> <p><i>The product and its ingredients have not been treated with ionised radiations.</i></p>		
<p>ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES</p> <p>GMO INFORMATION</p>	<p>Le produit et ses ingrédients ne contiennent pas d'OGM. Nos vinaigres ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829 et 1830/2003/CE .</p> <p><i>Our product are GMO free and does not required labelling concerning GMO following the regulation 1829 and 1830/2003 EC.</i></p>		
<p>CRITERES MICRO-BIOLOGIQUES</p> <p>MICROBIOLOGICAL DATA</p>	<p>Le pH acide du produit ne permet pas la croissance ou la multiplication de bactéries pathogènes.</p> <p><i>The acid pH of the product does not allow the growth or the multiplication of pathogenic bacteria.</i></p>		
<p>CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES</p> <p>CHEMICAL/PHYSICAL DATA</p>	<p>Acidité Totale (g d'acide acétique pour 100 ml) : 6% (+/-0,2) Alcool résiduel : < 1,5% Teneur en SO₂ (mg/l) : < ou = 170</p> <p><i>Total Acidity (g acetic acid per 100 ml) : 6% (+/-0,2) Alcohol by volume : < 1,5% Total SO₂ level in ppm : < ou = 170</i></p>		
<p>STOCKAGE/CONSERVATION/ DDM</p> <p>STORAGE/CONSERVATION/ DURABILITY</p>	<p>Eviter les chocs thermiques importants. Les vinaigres sont dispensés d'une date de durabilité. Cependant, l'apparition d'un léger trouble naturel peut se manifester ; ceci sans altérer la qualité sanitaire du produit.</p> <p><i>Avoid direct sunlight and important thermal shocks. Vinegar is a product for which an indication of the date of minimum durability is not required However, a natural deposit may appear, this without changing the quality of the product.</i></p>		
<p>INFORMATION COMPLEMENTAIRE</p> <p>ADDITIONNAL INFORMATION</p>	<p>Ce produit convient à une alimentation Végétarien, Végétalien et Végan</p> <p><i>This product is suitable for vegetarian and vegan diet.</i></p>		
<p>DETAILS DU NUMERO DE LOT (structure):</p>	<p>EXXAASSJ</p> <ul style="list-style-type: none"> • E: Code Fuchs / XX numéro de ligne (NA pour les citernes) • AA: Année de production • SS: Semaine de production • J: Jour de production 	<p>DETAILS OF LOT NUMBER (structure):</p>	<p>EXXYWWD</p> <ul style="list-style-type: none"> • E: Fuchs code / XX: ligne number (not applicable for tanks) • YY: production year • WW: production week • D: production day
<p>Référence du document Document number</p>	<p>FOMQ0044</p>	<p>Indice Index</p>	<p>10</p>
<p>Date de création Creation date</p>	<p>08/02/2006</p>	<p>Date de mise à jour Revision date</p>	<p>22/06/2020</p>