



Edition: 10
05/07/2024

VINAIGRE DE CIDRE

Description

Vinaigre élaboré à partir de pommes, selon la méthode traditionnelle.

Composition

Vinaigre de cidre. Contient **sulfites**.

Caractéristiques techniques

Paramètres physique-chimiques

Odeur/saveur	Caractéristique
Acide acétique (%)	Minimum 5
Anhydride sulfureux (ppm)	Maxi 170
Extrait sec (g/L)	Minimum 1.2
Sucre (g/L)	Non appréciable
Cendre (g/L)	0.3-5
Densité (kg/L)	1.01±0.0015
pH	2.6-3.0
Alcool résiduel (%)	Maxi 1.0
Métaux (ppm)	
Cuivre et zinc	Maxi 10
Plomb	Maxi 0.5
Arsenic	Maxi 0.5
Mercure	Maxi 0.05

Informations nutritionnelles

Valeurs moyennes	100ml
Énergie	68 kJ / 16 kcal
Matières grasses	0 g
dont	
- acides gras saturés	0 g
Glucides	0.2 g
dont	
- sucres	0.2 g
Protéines	0 g
Sel	0.03 g



Edition: 10
05/07/2024

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

OGM

Produit libre d'OGM selon législation européenne en vigueur.

Allergènes

Contient **sulfites**.

Applications

Idéal pour l'élaboration de vinaigrettes, moutardes, mayonnaises et/ou comme accompagnement des viandes (canard, poulet).

Conditionnement:

Bouteille en verre de 50 cl

Magasinage:

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.
Bien reboucher après chaque usage.

Codification

L-3XXXXA

3: code du produit

XXX: numéro consécutif

A: dernière chiffre de l'an.

