



FICHE TECHNIQUE

VINAIGRE DE RIZ 4,2° JAPONAIS

Le
COMPTOIR
& CO

ORIGINE : Japon

CODE : 48415
50 cl

DESCRIPTION : Le vinaigre est un produit obtenu exclusivement par le procédé de double fermentation alcoolique et acétique de liquides ou d'autres substances agricoles

LISTE DES INGREDIENTS : vinaigre distillé (alcool, blé (GLUTEN), riz, maïs, extrait de tourteau (CRUSTACE), lie de saké), eau. Présence de SULFITES

CONSEILS D'UTILISATION : Ce vinaigre est généralement utilisé pour agrémenter les plats asiatiques. L'ingrédient incontournable pour bien réussir votre riz à sushi ! Le vinaigre de riz vous sera nécessaire pour pouvoir bien réussir vos sushi et makis. Il intervient dans une étape cruciale : la préparation du riz. Il donnera un petit goût agréable au riz et parfumera vos makis.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	18kCal		75 kJ
Matières grasses :	0g	Dont acides gras saturés :	0g
Glucides :	5,5g	Dont sucres :	0,6g
Protéines :	0g	Fibres :	
Sel :	0,7g		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	caractéristique du vinaigre et du vin blanc, piquant
Couleur :	translucide incolore

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité :	1,014
Acide acétique :	4,2g/100g +/-0,2
pH :	≤ 3
Alcool résiduel :	
Sulfites (ppm) :	> 10mg/L

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	NON CONCERNE
Salmonella :	
Listeria :	
Levures :	
Moisissures :	
Germe totaux :	
Conforme aux règlement (UE) 2023/915, règlement (UE) 2022/553, règlement (CE) 396/2005	

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **GLUTEN, CRUSTACES, SULFITES**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **sésame, céleri, moutarde, sulfites, lait, fruits à coque, mollusques, poissons, crustacés, gluten, sulfites, soja**

CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM :	Le vinaigre fait partie de la liste des denrées dispensée de DDM
Conservation :	Conserver à température ambiante. A conserver au réfrigérateur après ouverture. Des dépôts peuvent se former naturellement et n'altère en aucun cas la qualité du produit.

Version : 2

Date de création : 24/09/2021

Date de mise à jour :

27/06/2024