

Vinaigre balsamique de Modène en bouteille 2l

1. Coordonnées du fournisseur (& Fabricant)

Nom de l'entreprise	REITZEL Briand
Adresse	BP 10021 - ZI LA HERSE - 72160 CONNERRE
N° de téléphone / FAX	09.75.17.39.48 / 09.75.17.39.40

Le fournisseur est-il également le fabricant : Oui NON

Si non, veuillez indiquer, dans le tableau ci-dessous, les coordonnées du fabricant.

Nom de l'entreprise	ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI
Adresse	Via Foscheriero 1142 - 41057 Spilamberto (MO) - Italy
N° de téléphone	+39 059 7474030
N° de fax	+39 059 749089
Adresse e-mail	

2. Certification du produit / usine

IFS v6.1 BRC v7 BIO

3. Identification du produit

Marque	GIUSEPPE CREMONINI	
N° Article- Reitzel:	Bouteille 2l	MNC0801830001

Dénomination Légale du produit: **Vinaigre balsamique de Modène**

Visuel



4. Etiquetage

Liste des ingrédients	Vinaigre de vin*, moût de raisin cuit. *Contient des sulfites	
Volume récipient : 2000 ml	Code emballer : -	

Gencod :

Bouteille 2l 8 0 3 3 7 1 7 7 3 0 3 6 8

Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 ml :

Energie	335 kJ / 79 kcal		
Matières grasses	0,0 g	dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	15 g	dont sucres	15 g
Protéines	0,8 g		
Sel	0.01 g		

5. Paramètres physico-chimiques / Stabilité

Paramètres	Valeur Cible	Tolérances	Unité
Densité	>1,08	+/-0,02	20°/20°
Acidité	>6	-	%
Sucre réducteur	140	+/-60	g/l
Sulfites	50	+/- 40	g/l
Charge microbienne à 30°C	60	+ 40	ufc/ml
Moisissures	30	+ 10	ufc/ml
Levures	30	+ 10	ufc/ml

6. Incorporation

Ingrédients	%	Origine	Provenance
Vinaigre de vin	72,00	végétale	Italie
Moût de raisin cuit	28,00	végétale	Italie

7. Allergènes

Allergènes	Oui	Non	Traces	Dans quel(s) ingrédient(s)?
Céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fruits à coques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleris et produits à base de céleris	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graines de sésames	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anhydride sulfureux et sulfites (> à 10 ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vin, moût de raisin
Lupins et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mollusques et produit à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

8. Conservation

DDM : sans

Marquage :

L DDD YY

Emplacement

Sur la bouteille

Avant ouverture

A conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

9. Garanties

Ionisation	Absence de matières premières ionisées. Produit fini non ionisé.
Nanomatériaux	Absence de nanomatériaux dans les matières premières.
OGM	Absence de matières premières OGM.

10. Logistique

Nombre d'ucv / pack	6
Nombre de pack / rang	11
Nombre de rang / palette	5
Nombre d'ucv / palette	330