


<b>MARTIN-POURET</b> -MAÎTRE VINAIGRIER DEPUIS 1797-		FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET		Date création / Issue date : 10/12/2020 Date révision / Revision date : 08/02/2023	
<i>Identification produit / Product identification</i>					
<b>Nom produit / Product name</b>	Vinaigre d'Orléans de Vin Rouge à l'Estragon du Val de Loire Orleans Red Wine Vinegar with Tarragon from the Loire Valley				
<b>Degré acétique / Acetic degree</b>	6% ac				
<b>Couleur / Color</b>	Rouge avec brin d'estragon (vert) / Red with tarragon (green)				
<b>Odeur / Smell</b>	Vinaigrée + estragon / Vinegar + tarragon				
<b>Goût / Taste</b>	Acide + goût estragon / Acid + taste of tarragon				
<b>Conditionnement / Packaging</b>	Bouteille en verre / Glass Bottle				
<b>Poids net total / Total Net weight</b>	500ml				
<b>Code Produit</b>	<b>EAN UVC</b>	<b>EAN CARTON</b>			
003050CAR1	3165350350063	31653503502306			
<i>Ingrédients / Ingredients</i>					
Vinaigre de vin rouge français à l'ancienne, estragon frais du val de Loire (1%)					
French red wine vinegar, fresh tarragon from the Loire Valley (1%)					
<i>Données techniques / Technical characteristics</i>					
<b>Solubilité / Solubility</b>	Non				
<b>OGM / GMO</b>	Non étiquetable / No labelling				
<b>Ionisation / Ionization</b>	Ce produit et aucun de ses ingrédients n'ont subi de traitement ionisant This product and none of its ingredients have been ionized				
<b>DLUO / Shelf life</b>	Sans / Without Un trouble peut survenir lors du stockage prolongé des bouteilles / A sediment may appear after a long period of storage				
<b>Conservation / Storage</b>	Température ambiante / Cool and dry place				
<b>Conservation après ouverture / conservation after opening</b>	Température ambiante / Cool and dry place				
<b>Mode d'emploi / User guide</b>	Assaisonnement des aliments / food seasoning				
<i>Allergènes / Allergens</i>					
Sulfites / Sulfités					
<i>Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics</i>					
<b>pH</b>	Le pH du vinaigre <3.5 ne permet pas le développement de germes pathogènes The pH of vinegar <3.5 does not allow the development of pathogenic germs				
<i>Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional declaration per 100 g</i>					
<b>Energie / Energy</b>	17 kj / 4 kcal				
<b>Protéines / Proteins</b>	0.1 g				
<b>Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated</b>	0.1 g 0.0 g				
<b>Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars</b>	0.9 g 0.9 g				
<b>Sel / Salt</b>	0.02 g				
<i>Informations logistiques / logistical Information</i>					
<b>UVC (Nb)</b>	6	<b>Couches / Palette (Nb)</b>	5	<b>DIMENSIONS</b>	
<b>Carton / Couche (Nb)</b>	36	<b>Cartons / Palette (Nb)</b>	180	<b>UVC (cm)</b>	27 X 5,5 X 5,5
<b>UVC / Couche (Nb)</b>	216	<b>UVC / Palette (Nb)</b>	1080	<b>CARTON (cm)</b>	27,8 X 11,8 X 18
<b>Poids Brut UVC (Kg)</b>	0.920	<b>Poids Net UVC (Kg)</b>	0.5	<b>PALETTE (cm)</b>	80 X 120 X 153
<b>Poids Brut Carton (Kg)</b>	5.62	<b>Poids Net CARTON (Kg)</b>	3		
<b>Poids BRUT PALETTE (Kg)</b>	1012				