MADERE MODIFIE 17%	37930 Version du 08/08/2024

Définition du produit

Madère dénaturé par un mélange de sel et d'arômes naturel de poivre

Conditions d'utilisation

Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires.
Ingrédient à incorporer en faible concentration dans vos recettes

Ingrédients	%	Origine	Origine géographique
Madère (Raisin, alcool d'origine viticole, moût concentré rectifié, colorant E150A, conservateurs : SULFITES)	≈99	Végétale/Mineral	Portugal (Madère)
Mélange Dénaturant : - Sel - Arôme naturel poivre	10g/l	 Minérale Végétale	 France Inde

Préconisation de déclaration dans votre produit fini

Madère (Raisin, alcool d'origine viticole, moût concentré rectifié, colorant E150A, conservateurs : SULFITES), Sel, Arôme naturel poivre

NB : Selon Règlement INCO (UE 1169/2011),

- **Pour toute incorporation en dessous de 2%, les ingrédients composés ne sont pas à lister dans la liste d'ingrédients.**
- **Les additifs n'assurant plus de rôle dans le produit fini ne sont pas nécessairement étiquetables**
- **Les allergènes SULFITES ne sont pas déclarables en dessous de 10mg/kg dans votre recette. La concentration maximale en sulfites dans notre produit est précisée en page 2 de cette FT.**

Caractéristiques organoleptiques

☒ Aspect : liquide
☒ Couleur : brune
☒ Flaveur : caractéristique du Madère salé et poivré

Caractéristiques physico-chimiques	Théorique	Tolérance	Analytique
☒ Titre alcoométrique réel à 20°C (%vol)	17	± 0,8	
☒ Masse volumique à 20°C (g/L)	1017	± 10	
☒ SO2 (mg/L)	30	± 10	

Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie	113 Kcal 469 KJ	Protéines (g)	0	Glucides – dont sucres (g)	4,7 4,7
Matières grasses (g)	0	Fibres (g)	0	Sel (g)	1

Caractéristiques microbiologiques

Aucun microorganisme

Conditions de stockage

Température ambiante, Protéger de l'air et de la lumière
Produit non concerné par DDM et DLC

Légende ☒ *: Contrôler sur chaque lot selon le Règlement (CE) No 2870/2000*

BARDINET SAS – Domaine de Fleurenne – 33290 BLANQUEFORT - FRANCE
Tél : (+33)5 56 35 84 85 — Email : bardinet@bardinet.fr

MADERE MODIFIE 17%	37930
	Version du 08/08/2024

Allergènes	Substance incorporée volontairement Règlement UE n°1169/2011	Présence sur le site	Risque de contamination croisée MAITRISE
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	OUI
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	OUI
Poisson et produits à base de poissons sauf exceptions	NON	NON	OUI
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	OUI
Soja et produits à base de soja	NON	NON	OUI
Laits et produits à base de lait (y compris lactose) sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Fruits à coque et produits à base de ces fruits sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre	**OUI <40 mg/litre**	-	-
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	OUI
Mollusque et produits à base de mollusque	NON	NON	OUI
Acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium (Réglisse)	NON	OUI	OUI

Autres

OGM (selon les règlements CE 2003/1829 et 2003/1830)	Produit non concerné
Ionisation (selon la directive 2000/13/CE)	Produit non concerné
Pesticides (Réglementation Européenne)	Produit Conforme
Métaux lourds (Réglementation Européenne)	Produit Conforme

Régimes alimentaires

Végétarien	OUI
Végétalien	OUI
Certifié Casher	NON
Certifié Halal	NON