

FICHE TECHNIQUE : LE COMPTOIR A SOFTS
LIMONADE

ETIQUETAGE	
Dénomination	Boisson gazéifiée aromatisée saveur citron, avec édulcorants
Volume	1,5L
DDM	365 jours
Ingrédients	Eau gazéifiée, acidifiant : acide citrique, édulcorants : acésulfame de potassium et sucralose, arôme naturel de citron avec autres arômes naturels.

Matières premières : Qualité saine, loyale et marchande.

Technologie : Embouteillage à température ambiante. Produit non pasteurisé.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	
CO2 en g/l	7 ± 0,5
Arôme	arôme naturel de citron avec autres arômes naturels
Conservateur	absence
Colorant	absence
Masse volumique à 20°C en g/cm3	0,997
pH	< 3,5
Brix réfractométrique à 20°C	—
Acidité totale en méq/l	27 ± 5
Sucralose en mg/l	70 ± 15%
Acésulfame de potassium en mg/l	100 ± 15%
BACTERIOLOGIE	
Levures / 5ml	< 10
Moisissures /5ml	< 10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml	
Energie	3 kJ (1 kcal)
Matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	< 0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g

déclaration OGM : Ce produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme issu de modification génétique. Les matières premières brutes desquelles proviennent les ingrédients utilisés dans la réalisation de ce produit n'ont pas été soumises à une modification génétique.
Ce produit n'est pas étiquetable au sens de la directive 2001/18/CE et des règlements 1829/2003 et 1830/2003.
déclaration allergène : Ce produit ne contient aucun allergène ou produit dérivé. Ce produit n'est pas étiquetable au sens du règlement 1169/2011.
déclaration ionisation : Ce produit ne contient aucune matière première ionisée. Ce produit n'est pas étiquetable au sens de la directive 1999/2/CE.
conservation : avant ouverture : température ambiante
après ouverture : 5 jours

Conforme à la législation française en vigueur.

Origine des ingrédients * :

- Acide citrique = Europe, Russie, El salvador, Asie
- Arôme = lieu de fabrication = Belgique/Suisse
- Edulcorants = Chine
- Eau = France
- CO2 = Europe

* les origines peuvent varier pour assurer une qualité constante du produit.

DATE	15/02/204
VISA	M.FRANCOIS