

VINAIGRE D'ALCOOL COLORE 6%
COLORED SPIRIT VINEGAR 6%

Référence du document <i>Document number</i>	Date de création <i>Creation date</i>	Date de mise à jour <i>Update date</i>	Date de relecture <i>Review date</i>	Indice <i>Indice</i>
FOMQ0052	29/05/2006	01/08/2024	14/08/2024	12

1 - Introduction

DEFINITION DU PRODUIT La dénomination “ vinaigre ” est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de denrées et de boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses.

PRODUCT DEFINITION *The name “vinegar” is reserved for the product obtained exclusively by the biological process of double alcoholic and acetic fermentation of foodstuffs and drinks of agricultural origin or their aqueous dilutions.*

2 - Composition

INGREDIENTS	Vinaigre d'alcool, Colorant : Caramel (E150 a)	ORIGINE VARIETAL DE LA MATIERE PREMIERE	Betterave Blé Canne à Sucre Maïs	ORIGINE GEOGRAPHIQUE DE LA MATIERE PREMIERE	France, Belgique, Pays-Bas, Espagne, Allemagne, Italie, Brésil, Hongrie, République Tchèque, Guatemala, Pakistan, Bolivie.
<i>INGREDIENTS</i>	<i>Spirit vinegar, Colour : Caramel (E150a)</i>	<i>RAW MATERIAL, VARIETY ORIGIN</i>	<i>Beet Wheat Sugar cane Corn</i>	<i>GEOGRAPHICAL ORIGIN OF THE RAW MATERIAL</i>	<i>France, Belgium, Netherlands, Spain, Germany, Italy, Brazil, Hungary, Czech Republic, Guatemala, Pakistan, Bolivia.</i>

3 - Legislation

Nos vinaigres sont fabriqués en accord avec le Décret 2005-553 du 19/05/05 et la Norme AFNOR CEN 13188 d'Octobre 2000.

Our vinegars are manufactured in agreement with the Decree 2005-553 of the 19/05/05 and Standard AFNOR CEN 13188 of October 2000.

ALLERGENES MAJEURS	Le produit ne contient aucun ingrédients, additifs ou auxiliaires technologiques susceptibles de provoquer des intolérances ou des allergies alimentaires suivant le Règlement (UE) No 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, annexe II SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.
<i>ALLERGENS</i>	<i>The product contains no ingredients, additives or processing aids that can cause food allergies or intolerances according to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011, annex II SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES</i>
INFORMATION OGM GMO INFORMATION	Le produit et ses ingrédients ne contiennent pas d'OGM. Nos vinaigres ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements CE 1829 et 1830/2003. <i>The product and its ingredients do not contain GMOs.</i> <i>Our vinegars are not subject to GMO labeling in accordance with EC regulations 1829 and 1830/2003.</i>

STOCKAGE / CONSERVATION / DDM		Eviter les chocs thermiques importants. A conserver de préférence dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. Selon le règlement (UE) 1169/2011, l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise pour le vinaigre. Cependant, l'apparition d'un léger trouble naturel peut se manifester, ceci sans altérer la qualité sanitaire du produit.	
STORAGE / CONSERVATION / DURABILITY		Avoid important thermal shocks. Store preferably in a cool and dry place, away from direct sunlight. According Regulation (EU) 1169/2011, an indication of the date of minimum durability is not required for vinegar. However, a natural deposit may appear, this without changing the quality of the product.	
IONISATION	Le produit et ses ingrédients n'ont pas été traités par ionisation.	VALEURS NUTRITIONNELLES	Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, nos produits sont exemptés de la déclaration nutritionnelle obligatoire.
<i>IONISATION</i>	<i>The product and its ingredients have not been treated with ionised radiations.</i>	<i>NUTRITION FACTS</i>	<i>According to Regulation (EU) No. 1169/2011, our products are exempt from the mandatory nutrition declaration.</i>

4 - Characteristics

CRITERES MICRO-BIOLOGIQUES		CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	
Le pH acide du produit ne permet pas la croissance ou la multiplication de bactéries pathogènes.		Acidité totale : 6 ± 0.2 g d'acide acétique pour 100mL pH : de 2,2 à 2,7 Alcool résiduel : < 0,5% vol Teneur en SO₂ : ≤ 10 mg/l	
<i>MICRO-BIOLOGICAL DATA</i>		<i>CHEMICAL / PHYSICAL DATA</i>	
<i>The acidic pH of the product does not allow the growth or the multiplication of pathogenic bacteria.</i>		<i>Total acidity : 6 ± 0.2 g of acetic acid per 100mL</i> <i>pH : from 2,2 to 2,7</i> <i>Residual alcohol : < 0,5% vol</i> <i>SO₂ content : ≤ 10 ppm</i>	

5 - Traceability

Chaque produit fini est imprimé avec un numéro de lot.	EXXAASSJ		Each final product is printed with a lot number.	EXXYWWDD
	• E : Code "Burg Vinaigres" • XX : Numéro de ligne de production (non applicable pour les citernes) • AA : Année de production • SS : Semaine de production • J : Jour de production			
DETAILS DU NUMERO DE LOT (structure):			DETAILS OF LOT NUMBER (structure):	

Additional information

INFORMATION COMPLEMENTAIRE <i>ADDITIONAL INFORMATION</i>	Ce produit convient à une alimentation Végétarien, Végétalien et Végan <i>This product is suitable for vegetarian and vegan diet.</i>
--	---

Référence du document <i>Document number</i> FOMQ0052	Date de création <i>Creation date</i> 29/05/2006	Date de mise à jour <i>Update date</i> 01/08/2024	Date de relecture <i>Review date</i> 14/08/2024	Indice <i>Indice</i> 12
---	--	---	---	---