

Brasserie de Saint-Omer

FICHE TECHNIQUE

Saint-Omer 4 % Vol. en PET 1 L

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

1.1. Liste des ingrédients

Eau de brassage
Malt d'orge
Céréales non maltées (Gritz de maïs)
Houblon
Extrait de houblon

1.2. Description organoleptique

- Aspect : Bière blonde, aspect claire.
- Odeur / Saveur : Arôme du malt et du houblon, goût de la bière.
- Texture : Pétillant et moussant.

1.3. Informations nutritionnelles.

- Valeur énergétique :

Kcal/100ml :	31 ± 10
Kjoules/100ml :	130 ± 15
- OGM : ne contient pas d'OGM.
- Allergènes : voir ingrédients : contient malt d'orge.

Brasserie de Saint-Omer

1.4. Analyse produit fini

		<u>Méthode</u>	<u>Standard</u>	<u>Tolérance</u>
Titre alcoométrique	Vol. %	PAAR Beer analyzer	4,00	+/- 0,50
Extrait primitif	° plato	PAAR Beer analyzer	9,00	+/- 0,50
pH		pH meter	4,30	+/- 0,30
Couleur	EBC	Dr. Lange EBC meter	6,00	+/- 1,50
Brilliance	EBC	Haffmans, VOS Rota 90	0,40	< 1,20
Amertume	EBU	Fotometrie	16	+/- 4
Teneur CO ₂	g/l	Haffmans Inpack 2000 CO ₂ -meter	5,50	+/- 0,30

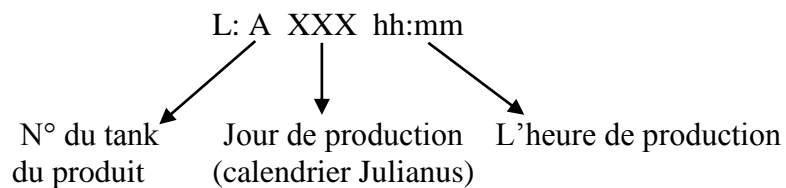
2. CONTROLES QUALITES AU SEIN DE L'ENTREPRISE

2.1. Durée de conservation

DLUO : 9 mois.

2.2. Tracabilité

Code d'identification du lot :



Code d'identification de la DLUO :
dd/mm/yy