



## FICHE TECHNIQUE

# VINAIGRE 7° AU GINGEMBRE

Le  
**COMPTOIR**  
& CO

**ORIGINE** : Fabriqué en France

CODE : 51699 - 48403

**DESCRIPTION** : Vinaigre 7° au gingembre. Un léger trouble ou dépôt peut apparaître. Celui ci est naturel et n'altère en rien la qualité du produit.

**LISTE DES INGREDIENTS** : vinaigre de vin blanc Chardonnay et/ou Pinot noir et/ou Pinot Meunier, gingembre 2,8% (Gingembre, eau, sel, acidifiants: E260, E330, conservateur: E202, édulcorants: E951, E950, E955, E954, colorant E163, SULFITES

**CONSEILS D'UTILISATION** : cuisine asiatique, salades, entrées.

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	22 kcal		92 kJ
Matières grasses :	0,1g	Dont acides gras saturés :	0,1g
Glucides :	0,5g	Dont sucres :	0,1g
Protéines :	0,4g	Fibres :	
Sel :	0,12g		

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	vin blanc boisé légèrement beurré , odeur légèrement amandé
Couleur :	translucide jaune

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Degré acidité :	7°
pH :	2,6
Teneur en eau :	

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	NON CONCERNE
Salmonella :	
Listeria :	
Levures :	
Moisissures :	
Germe totaux :	
Conforme aux règlement (UE) 2023/915, règlement (UE) 2022/553, règlement (CE) 396/2005	

**Déclaration légale d'inocuité** : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

**Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM)** : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

**Allergènes intentionnellement contenus dans le produit** : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **SULFITES**

**Indications relatives au traitement par ionisation** : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

**Information sur le risque de contaminations croisées** : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **gluten, sésame, moutarde, lait, soja, sulfites, fruits à coque, poisson et crustacés**

#### CONDITIONS DE STOCKAGE

<b>DDM :</b>	24 mois
<b>Conservation :</b>	A conserver à l'abri de la chaleur

Version : 2

Date de création : 24/05/2024

Date de mise à jour :

06/09/2024