

BAILLY SA Z.I DE LA FOSSE A LA BARBIERE 93605 AULNAY-SOUS-BOIS	DOCUMENT OPERATIONNEL	Date : 08/08/2011 Version : II Référence : FT VAL Page : 1/2
	Fiche Technique: Vinaigre d'Alcool Colore 6% d'acidité	
Rédacteur : Nom : E.BENARIB Visa : EB	Vérificateur : Nom : B.BLANVILLAIN Visa : BB	Approbateur : Nom : B.BLANVILLAIN Visa : BB

Vinaigre d'Alcool Colore 6% d'acidité
Mise à Jour : le 16 Décembre 2011

LES PRODUITS		
Référence	Designation	
VAL10	Vinaigre Alcool colore 6% d'acidité en bidons 10 litres polyéthylène	
VAL12	Vinaigre Alcool colore 6% d'acidité en bouteille de 1,5 litre PET	
COMPOSITION		
100%	Vinaigre d'Alcool colore 6% d'acidité ; Colorant: Caramel E150c	
DEFINITION DU PRODUIT		
Le vinaigre est un produit obtenu exclusivement par le procédé de double fermentation alcoolique et acétique de liquides ou d'autres substances agricoles.		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Couleur :	Incolore	
Odeur :	Acidité	
Aspect :	Limpide	
Flaveur :	Acidité	
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES		
Acidité (exprimé en degré acétique)	6.0 ± 0.2 g/100 ml	
PH	2.6 +/- 0.4	
Alcool résiduel (taux légal maximal)	≤ 0.5 %	
ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100g		
Valeur énergétique	22 Kcal / 97 Kj	
Protéines	0.1 g	
Lipides	0.1 g	
Glucides	0 g	

BAILLY SA Z.I DE LA FOSSE A LA BARBIERE 93605 AULNAY-SOUS-BOIS	DOCUMENT OPERATIONNEL	Date : 08/08/2011 Version : II Référence : FT VAL Page : 2/2
	Fiche Technique: Vinaigre d'Alcool Colore 6% d'acidité	
Rédacteur : Nom : E.BENARIB Visa : EB	Vérificateur : Nom : B.BLANVILLAIN Visa : BB	Approbateur : Nom : B.BLANVILLAIN Visa : BB

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

Le vinaigre fait partie de la liste des denrées alimentaires dispensées de DLUO.

ORIGINES

L'origine du Vinaigre d'Alcool colore 6% d'acidité est la France

GARANTIES

Allergènes	Non
OGM	Non
Ionisation	Non
Emballages	Contact Alimentaire

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Le transport s'effectue à température ambiante.
Conservation à températures ambiante.
Eviter les chocs thermiques.