



FICHE TECHNIQUE

VINAIGRE A LA FRAMBOISE 20ml

Mise à jour du 20/05/09

Produit:	
Code Article:	1100
Dénomination:	Vinaigre à la Pulpe de Framboise 20ml
Composition:	
Vinaigre d'alcool crsital 8°:	43%
Purée de Framboise sucrée à 10% surgelée	40%
Sucre cristal:	16%
Pectinne de Pomme Unipectine SS150	1%
Sulfites	
Ce produit est pasteurisé	
Caractéristiques Organoleptiques:	
Aspect:	Liquide épais
Odeur:	Vinaigre et fruits franc
Goût:	Vinaigre et fruits francs
Couleur:	Caractéristique du fruit
Caractéristiques Physico-Chimiques:	
Acidité %	4,10%
Humidité	73,98%
PH	2,7
BRIX	- 27%
DLUO	18 mois

Caractéristiques Microbiologiques:	à 0 jours	à 540 jours
Germes Aérobie à 30C° Norme NF en ISO 4833	40 à 800	< 100
LEVURES Norme NF V08059 & V08036	< 10 -	< 10
Moisissures Norme NF V08059 & V08036	< 10	< 10
Caractéristiques Nutritionnelles:	Pour 100g	
Valeur Energétique en KJ:	442kj/100g	
Valeur Energétique en Kcal:	104kcal/100g	
Matières Protéïques:	0,31%	
Glucides:	25,45%	
Matières Minérales	0,16%	
Matières Grasses	0,10%	
Garanties		
Allergènes	Sulfites	
OGM	NON	
Ionisation	NON	
Emballages	Contact Alimentaire	
Informations Complémentaires		
Transport à température Ambiante		
Conservation à température ambiante		
Conservation après ouverture au réfrigérateur		
Le produit peut présenter une légère décantation		