

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Vinaigre framboise	Date : 30/05/2013 Réf : FT(2001).a Page : 1/2
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Produit		
Code article	2001	
Dénomination	Vinaigre à la pulpe de framboise 20ml	
Caractéristique du vinaigre à la pulpe de Framboise		
Ingrédients*		
Vinaigre d'alcool cristal 8°	43%	
Purée de Framboise sucrée à 10% surgelée	40%	
Sucre cristal	16%	
Pectine de pomme (Unipectine SS150)	1%	
Caractéristique physico-chimiques*		
Acidité (%)	4,10%	
pH	2,75	
BRIX	27%	
Humidité	74%	
Caractéristique microbiologiques*		
	A t = 0 jrs	A t = 540 jrs
Germes aérobies à 30°C (Norme NF ISO 4833)	40-800	<100
Levures (Norme NF V08059 & V08036)	<10	<10
Moisissures (Norme NF V08059 & V08036)	<10	<10
Le vinaigre est pasteurisé		
Origine		
Produit en France (Purée de framboise originaire de Serbie)		
Caractéristique du produit		
Valeur énergétique	Pour 100g	
Valeur énergétique en kJ	442	
Valeur énergétique en kCal	104	
Garanties		
Allergène	Non	
OGM	Pas d'obligation d'étiquetage	
Ionisation	Pas d'ionisation	

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Vinaigre framboise	Date : 30/05/2013 Réf : FT(2001).a Page : 2/2
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Emballage	Contact alimentaire
Durée de vie	DLUO 12 mois à livraison
Informations complémentaires	
Transport	Température ambiante
Conservation avant ouverture	Température ambiante
Conservation après ouverture	Au réfrigérateur

*source : fiche technique fournisseur

**source : table Ciquel 2012 (Anses)