

ENTREPRISE LABELISÉE FOR LIFE

Responsable qualité : Mr Giffard Olivier
 Responsable commercial : Mme POISSON Elisabeth
 Version : 1
 Date de création : 23.11.2018
 Référence : FT-08-FSB-16



I - IDENTIFICATION DU PRODUIT

NON COMMERCIAL : SIROP DE MYRTILLE BIO
 REFERENCE code ID : 8437
 VOLUME DE VENTE : 70 CL (contient 63 portions de 11.1ml)
 CONTENANT : bouteille en verre apte au contact alimentaire
 CAPSULE : Capsule BERICAP apte au contact alimentaire
 DEFINITION : Sirop de fruit ou de plante
 CONDITIONNEMENT : Carton

LISTE DES INGREDIENTS A DECLARER SUR L'ETIQUETAGE :

Sucre de canne roux du Brésil équitable**, eau, jus de myrtille sauvage* d'Ardèche 10%, arôme naturel de myrtille*, jus de citron à base de jus concentré*.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

**Bio/Commerce Equitable contrôlé Fair For Life.

(88% des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable.)

II - CARACTERISTIQUE DU PRODUIT

1°) ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE – TEXTURE : liquide légèrement épais.
 ODEUR : odeur caractéristique de la myrtille
 COULEUR : rouge
 GOÛT : myrtille

2) VALEURS NUTRITIONNELLES

	POUR 100 ml	POUR 100 ml de boisson diluée 1+8
ENERGIE	1442kj/ 345kcal	160kj/ 38kcal
GLUCIDE	84g	9.3g
SUCRE	84g	9.3g
SEL	0.02	0.002

Contient des quantités négligeables de matières grasses, acides gras saturés, de protéine.

3°) ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Ce produit est fabriqué et conditionné en Isère Panissage 38730 Virieu sur Bourbre.
Origine des myrtilles: France (Ardèche)
Origine du jus de citron : Italie

4°) MICROBIOLOGIQUE

GERMES TOTAUX : < 100 germes/ g Méthode AFNOR de routine
(Mésophiles aérobies) NF V08 –051
LEVURES : < 10 germes /g} Méthode AFNOR de routine
MOISSISSURES: < 10 germes / g} XP - VO8-059
PASTEURISATION: Température = 82-87°c

5°) PHYSICO-CHIMIQUE

DENSITE	: 1.328 Kg/l
BRIX	: 64%
CONSERVATEURS	: Aucun
COLORANTS	: Aucun
OGM et IONISATION	: Aucun
ALERGENES (dont gluten)	: Aucun
BISPHENOL A/PHTALATES	: Aucun et répond à la loi française 1442/2012

III - CARACTERISTIQUE DIVERSES

TRACABILITE:	Lot de fabrication (année plus quantième) imprimé sur le goulot de la bouteille.
D. L.U.O.	: 3 ans
CONSERVATION	: à consommer de préférence dans l'année qui suit l'ouverture. (Ne pas stocker au réfrigérateur)
POIDS D'UNE UNITE	: 1750 grammes +/- 50g
MODE DE LIVRAISON	: transport non réfrigéré
CONDITION DE STOCKAGE	: Local sec et tempéré.
MODE D'EMPLOI ET DE PRÉPARATION	: Diluer un volume de sirop à 7 à 9 volumes d'eau (100ml de sirop dilué à 1+8 contient 11,1ml de sirop)