

ENTREPRISE LABELISÉE FOR LIFE

Responsable qualité : Mr Giffard Olivier
Responsable commercial : Mme POISSON Elisabeth
Version : 1
Date de création : 21.01.2019
Référence : FT-08-FSB-14

I - IDENTIFICATION DU PRODUIT

NON COMMERCIAL : SIROP DE CHATAIGNE BIO
REFERENCE code ID : 8439
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, infusion de châtaigne* AOP d'Ardèche, arôme naturel de châtaigne*, jus concentré de citron*, extrait naturel de vanille*

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

** Bio/ commerce Equitable contrôlé Fair For Life

(95% 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 châtaigne
COULEUR : marron
GOÛT : châtaigne

2) VALEURS NUTRITIONNELLES

	POUR 100 ml	POUR 100 ml de boisson diluée 1+8
ENERGIE	1438kj/ 344kcal	160kj/ 38kcal
GLUCIDE	82g	9.1g
SUCRE	82g	9.1g
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 châtaignes : 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	: 1.302 Kg/l
BRIX	: 64.2%
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)