

## ENTREPRISE LABELLISÉE FOR LIFE

Responsable qualité : Mr Giffard Olivier  
 Responsable commercial : Mme POISSON Elisabeth  
 Version : 1  
 Date de création : 23.11.2018  
 Référence : FT-08-FSB-04

## I - IDENTIFICATION DU PRODUIT

NON COMMERCIAL : SIROP DE FRAISE BIO  
 REFERENCE code ID 70CL : 8435  
 VOLUME DE VENTE : 70 CL (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 fruits\* à base de jus concentrés 15%(fraise\*10%, citron\*), arôme naturel\*.

\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.  
 \*\*Bio/Commerce Equitable contrôlé Fair For Life.

(97% 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 fraise  
 COULEUR : rouge  
 GOÛT : fraise



### 2) VALEURS NUTRITIONNELLES

	POUR 100 ml	POUR 100 ml de boisson diluée 1+8
ENERGIE	1463kj/ 350kcal	163kj/ 39kcal
GLUCIDE	85g	9.5g
SUCRE	85g	9.4g
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 jus de fraise: Europe centrale  
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

<b>DENSITE</b>	: 1.311 Kg/l
<b>BRIX</b>	: 64.5%
<b>CONSERVATEURS</b>	: Aucun
<b>COLORANTS</b>	: Aucun
<b>OGM et IONISATION</b>	: Aucun
<b>ALERGENES (dont gluten)</b>	: Aucun
<b>BISPHENOL A/PHTALATES</b>	: Aucun et répond à la loi française 1442/2012

### III - CARACTERISTIQUE DIVERSES

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