

**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-01

**I - IDENTIFICATION DU PRODUIT**

**NON COMMERCIAL** : SIROP D'ANIS BIO  
**REFERENCE code ID** : 8438  
**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\*, eau, arôme naturel d'anis\* et autres arômes naturels.

\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

**II - CARACTERISTIQUE DU PRODUIT**

**1°) ORGANOLEPTIQUE**

**APPARENCE – TEXTURE** : liquide légèrement épais.  
**ODEUR** : odeur caractéristique de l'anis  
**COULEUR** : blanc  
**GOÛT** : anis

**2) VALEURS NUTRITIONNELLES**

	<b>POUR 100 ml</b>	<b>POUR 100 ml de boisson diluée 1+8</b>
<b>ENERGIE</b>	1235kj/ 296kcal	137kj/ 33kcal
<b>GLUCIDE</b>	73g	8.1g
<b>SUCRE</b>	73g	8.1g
<b>SEL</b>	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.

### 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>	: 1.269 Kg/l
<b>BRIX</b>	: 56.5%
<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)