

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-09

I - IDENTIFICATION DU PRODUIT

NON COMMERCIAL : SIROP D'ORGEAT BIO
REFERENCE code ID : 8440
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*.
 Contient un extrait d'amandes

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

II - CARACTERISTIQUE DU PRODUIT

1°) ORGANOLEPTIQUE

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

2) VALEURS NUTRITIONNELLES

	POUR 100 ml	POUR 100 ml de boisson diluée 1+8
ENERGIE	1433kj/ 343kcal	159kj/ 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.

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	: 1.306 Kg/l
BRIX	: 64.5%
CONSERVATEURS	: Aucun
COLORANTS	: Aucun
OGM et IONISATION	: Aucun
ALERGENES (dont gluten)	: extrait d'amandes
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)