

SPÉCIFICATION PRODUIT

CRÈME DE CASSIS 15 % VOL

Référence produit : 5 535 00

Pays de Fabrication : France

Description: Macération de baies de cassis dans l'alcool puis adjonction de sirop de sucre.

Composition :		
Ingrédients	Catégorie	Pays d'origine
Jus de baies de cassis	Ingrédient (végétale)	France
Alcool	Ingrédient (végétale)	France
Sucre	Ingrédient (végétale)	Europe

Caractéristiques organoleptiques :	
Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique de la crème de cassis
Gout	Caractéristique de la crème de cassis
Couleur	Rouge brun

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques (selon Règlementation en vigueur : Cf. Charte Qualité)		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoologique	15	+/- 0,2	Non concerné		
Densité 20°C	1,178	+/- 0.02			
Matières Sèches*	559 g/L				

*Si Tolérance non définie indiquer « valeur indicative »

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g/100ml) valeurs données à titre indicatif établies sur la base d'un calcul		
Valeurs Energétiques (Kcal)	283	

Statut Ionisation/OGM (Cf. Charte Qualité)
Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit pas de traitement ionisant au cours de notre process. Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients OGM.

Sécurité alimentaire (Cf. Charte Qualité)
Nous garantissons que nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur (cf. charte qualité) concernant les teneurs en contaminants et pesticides.
Filtration systématique de 10 µm à 100 µm

SPÉCIFICATION PRODUIT

CRÈME DE CASSIS 15 % VOL

Allergènes présents (selon la réglementation en vigueur: cf. Charte Qualité)	Produit	Ligne	Usine	Précisions (si présence)
Arachides et produits à base d'arachides				
Céleri et produits à base de céleri				
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)				
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland et autres fruits à coque à votre connaissance)				
Crustacés et produits à base de crustacés				
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)				
Lupin et produits à base de lupin				
Mollusques et produits à base de mollusque				
Moutarde et produits à base de moutarde				
Œufs et produits à base d'œufs				
Poissons et produits à base de poissons				
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame				
Soja et produits à base de soja				
Anhydride sulfureux et sulfites de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂		✓	✓	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.

Stockage / conservation /Utilisation

D.L.U.O	Sans objet pour les alcools.
Conditions	Dans son emballage d'origine fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Produit non consommable en l'état. / Produit alimentaire à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.	

Caractéristiques conditionnement/emballages/palettisation

(Alimentarité conforme à la réglementation en vigueur : Cf. Charte qualité)

Conditionnement 0, 5 L, 1 L, 2 L, 20 L, 220 L & 1000 L	Code douane: Non concerné	P. Brut: Non concerné	P. Net: Non concerné	Poids net égoutté /conditionnement :	Non concerné
---	-------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	---	---------------------

Transport

Circulation des produits :
 -DAC (Document d'accompagnement commercial)
 -DSAC (Document simplifié d'accompagnement commercial)

Date de mise à jour : **Version B du 04 septembre 2013**

Motif de la mise à jour ou modification :

Ingrédients mentionnés par ordre décroissant

Validation
Service qualité



Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances et données de bonne foi. Nos services techniques restent à votre disposition pour toute information complémentaire. Tout changement dans le procédé ou dans les matières premières qui pourrait modifier la qualité sera notifié en temps opportun.