

**FICHE TECHNIQUE****CREME DE VINAIGRE BALSAMIQUE AU CITRON NOIR**

Réf info : T2402133  
Code vrac : TO2402133V  
Indice 2  
Code R&D : 010L2403

Créée le : 23.01.2024  
Révisée le : (0)  
Par MHA  
Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Condiment alimentaire liquide à base de vinaigre balsamique au citron noir.

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlementation (UE) n°1169/2011)

Vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin concentré, moût de raisin cuit, colorant E150d) (**sulfites\***) (42,7%), sucre (**sulfites\***), vinaigre d'alcool, eau, épaississant : amidon modifié de maïs E1422, citron noir (0,6%), huile essentielle de citron.

\*Taux de sulfites : 31.9 ppm max

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

A utiliser en décoration d'assiette ou pour assaisonner plats et desserts selon votre goût.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ) :	689
Energie (kcal) :	162
Matières grasses en g :	<0,5
Dont acides gras saturés en g :	<0,1
Glucides en g :	37
Dont sucres en g :	43
Fibres en g :	<0,5
Protéines en g :	<0,5
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,03

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

\* Teneur en sel exclusivement due à la présence de sodium naturellement présent

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver à température ambiante  
Après ouverture à conserver de préférence entre +4°C et +6°C  
DDM = 9 mois en emballage fermé d'origine

**CONDITIONNEMENT**

Flacon squeeze de 500g

**Remarque** : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.