

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Vinaigre de vin rouge 6% d'acidité

**Descriptif produit :** Bidon de 10 L

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Bidon de 10.000 kg

**Liste des ingrédients :** Vinaigre de vin rouges SULFITES, conservateur : SULFITE acide de sodium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
vinaigre de vin rouge	France, Union Europ.
sulfite acide de sodium	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 30, 51]

**Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 22090011 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance <= 2l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	6 % (+/- 0.2)	pH	2.8 (+/-0.4)
Alcool	1.5 ° (<=)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Déverrouiller le bouchon en forçant un peu lors de la première utilisation. Le vinaigre est prêt à l'emploi. Le vinaigre de vin rouge servira en cuisine pour les préparations de sauces, de marinades, des déglacages. Ses caractéristiques peu marquées en font un vinaigre passe-partout. Il est judicieux de l'associer à des huiles très aromatiques.  
Rendement : Bidon de 10 L

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
21	5	0.1	0.1	0.5	0.1	0.4	0.4	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.00

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	10	10.7	1	Bidon		195x195x335	3077311838407
Litre	1	0	0.1	Bidon			
Bidon	10	10.61	1	Bidon			3077311838407
Couche	240	0	24	Bidon	24		
Palette	720	0	72	Bidon	72	1200x800x1005	23077311838401
Pièce	10	0	1	Bidon			

**Volume (litre) :** 10