

N° fournisseur

050

Appellation / libellé	Cave d'origine	Couleur	Millésime / âge
Vinaigre de Banyuls	VG	Ambré	5 ans

PROFIL ANALYTIQUE		
CARACTERISTIQUES CONTRÔLÉS	Valeurs réelles	Ecart autorisés
Masse volumique ×1000 à 20°C. (g/L)	1,026	+/- 0,004
Alcool acquis (% / vol)	≤ 3	
Sucres réducteurs (g/L)	30	+/- 10
A.T (g/L)	≥ 60	
A.V (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )		
SO <sub>2</sub> Libre (mg/ L)		
SO <sub>2</sub> Total (mg/ L)	≤ 30	
Fer Total (mg/L)	< 20	
Cuivre (mg/L)	< 2	
pH	≤ 3,00	
DO 420 (nm)	1,30	+/- 0,20
DO 520 (nm)	0,70	+/- 0,20
DO 440 (nm)		
DO 620 (nm)		
DO 280 (nm)		
F.M.L.	NF	
CO <sub>2</sub> (mg/ L)		
Tenue au froid	Bonne	

**DEGUSTATION**

<b>OEIL</b>	<b>LIMPIDITE</b>	Limpide, exempt de cristaux et voltigeurs
	<b>BRILLANCE</b>	Très Brillante
	<b>NUANCE</b>	Ambrée, cuivrée
	<b>INTENSITE</b>	Bonne
<b>NEZ</b>	<b>FRANCHISE</b>	Franc
	<b>INTENSITE</b>	Bonne
	<b>FINESSE</b>	Bonne
	<b>NUANCES AROMATIQUES</b>	Noix, pain d'épices, cire d'abeilles, vanille, rancio Banyuls
	<b>PERSISTANCE</b>	Bonne
<b>BOUCHE</b>	<b>EQUILIBRE</b>	Bon
	<b>QUALITE</b>	Bonne
	<b>NUANCES AROMATIQUES</b>	Rappelant le nez
	<b>PERSISTANCE</b>	Longue > 104 caudalies

<b>CONSIGNES SPECIFIQUES POUR LA MISE EN BOUTEILLES</b>		
<b>SO<sub>2</sub> Libre</b>	<b>(mg/L)</b>	
<b>SO<sub>2</sub> Total</b>	<b>(mg/L)</b>	≤ 30
<b>CO<sub>2</sub></b>	<b>(mg/L)</b>	
<b>T° Vin</b>	<b>(°C)</b>	

<b>OBSERVATIONS</b>	

<b>VISA D'APPROBATION</b>		
<b>DATE</b>	<b>Responsable service laboratoire &amp; ctrl qualité</b>	<b>Responsable commerciale</b>
15/01/2013	Carole FABREGA	Elise HAMEL

IV. Attestation OGM-Ionisation

<b>Cahier des Charges</b> <i>Specification sheet</i>	1PA6/3 Indice 14 Modifié le 05/12/12
---	---

Produit / Product:	VINAIGRE DE BANYULS
Format / Packaging:	
Marque / Brand	U
Fournisseur / Supplier:	GICB - CAVE DE L'ABBE ROUS
Référence / Reference:	0

OGM GMO

		Présence (oui/non) Presence (yes/no)	Si oui, issu d'organisme génétiquement modifié / If yes, comes from genetically modified organism
Indiquer si ce produit contient: <i>Indicate if the product contains:</i>	Maïs ou un ingrédient issu de maïs	NON	
	Soja ou un ingrédient issu de soja <i>Soybean and derivatives</i>	NON	
	Betterave ou un ingrédient issu de betterave <i>Beet-root and derivatives</i>	NON	
	Chicorée ou un ingrédient issu de chicorée <i>Chicory and derivatives</i>	NON	
	Coton ou un ingrédient issu de coton <i>Cotton and derivatives</i>	NON	
	Pomme de terre ou un ingrédient issu de pomme de terre <i>Potato and Derivatives</i>	NON	
	Tomate ou ingrédient issu de la tomate <i>Tomato and Derivatives</i>	NON	
	Colza ou un ingrédient issu de colza <i>Rapseed and Derivatives</i>	NON	
	Blé ou un ingrédient issu du blé <i>Wheat and Derivatives</i>	NON	
	Est dérivé (ou utilise dans son process) des microorganismes génétiquement modifiés ou d'enzymes génétiquement modifiés <i>Is a derivative of (or uses in its process) genetically modified microbodies or genetically modified enzymes</i>	NON	

	Oui / Yes	Non / No
Produit conventionnel <i>Conventional product</i>	Oui / Yes	
Produit sans OGM <i>GMO free</i>	Oui / Yes	

Ionisation Ionization

	Oui / Yes	Non / No
Le produit est-il soumis à ionisation ? <i>Is the product subjected to ionization?</i>		Non / No
Un des composants du produit a-t-il été soumis à ionisation ? <i>Was one of the components of the product subjected to ionization?</i>		Non / No

Nanomatériaux manufacturés *Engineered nanomaterials*

	Oui / Yes	Non / No
Le produit contient-il des nanomatériaux manufacturés ? <i>Does product contain engineered nanomaterials?</i>		Non / No

Résidus de contaminants : pesticides, métaux lourds, mycotoxines

## VII. Caractéristiques produit -

<b>Cahier des Charges</b> <b>Specification sheet</b>	1PA6/3 Indice 14 Modifié le 05/12/12
---	---

Produit / Product:	VINAIGRE DE BANYULS
Format / Packaging:	
Marque / Brand	U
Fournisseur / Supplier:	GICB - CAVE DE L'ABBE ROUS
Référence / Reference:	0

<i>Listeria monocytogenes</i>			
-------------------------------	--	--	--

Caractéristiques nutritionnelles *Nutritional characteristics*

	Pour: For:	100ml/100gr (rayer la mention inutile)	Par portion/Per serving		% RNJ par portion* %RNJ per serving*
			1 portion= 1 serving=		
Valeur énergétique (Kcal) <i>Energetic value (Kcal)</i>		22		0,0	0,0
Valeur énergétique (KJ) <i>Energetic value (KJ)</i>		92,11		0,0	
Protéines (g) <i>Proteins (g)</i>		absence		#VALEUR!	#VALEUR!
Glucides (g) <i>Total carbohydrates (g)</i>		3		0,0	0,0
Dont sucres (g) <i>Sugars (g)</i>		3		0,0	0,0
Lipides (g) <i>Lipids (g)</i>		absence		#VALEUR!	#VALEUR!
Dont acides gras saturés (g) <i>Saturated fats (g)</i>		absence		#VALEUR!	#VALEUR!
Fibres (g) <i>Fibers (g)</i>		absence		#VALEUR!	#VALEUR!
Sodium (g) <i>Sodium (g)</i>		absence		#VALEUR!	#VALEUR!

\* Repère Nutritionnel Journalier pour un adulte avec un apport moyen de 2000 Kcal. Ces valeurs et ces portions peuvent varier selon l'âge, le sexe, et l'activité physique.

\* *Daily Nutritional values for an adult based on 2000Kcal diet. These values and these portions can vary according to the age, the sex and the physical activity.*



III. Composition produit - Prod

	<b>Cahier des Charges</b> <i>Specification sheet</i>	1PA03 Indice 14 Modifié le 05/12/12
--	---	--

<b>Produit / Product:</b>	VINAIGRE DE BANYULS
<b>Format / Packaging:</b>	
<b>Marque / Brand</b>	0
<b>Fournisseur / Supplier:</b>	GICB - CAVE DE L'ABBE ROUS
<b>Référence / Reference:</b>	0

<b>Sucrose</b>	NON	
<b>Tartrazine (E102)</b> <i>Tartrazine (E102)</i>	NON	
<b>Tomates</b> <i>Tomatoes</i>	NON	
<b>Vanilline / Vanille</b> <i>Vanilla</i>	NON	
<b>Viande et produits à base de viande – préciser le(s) espèce(s)</b> <i>Meat and derivatives</i>	NON	

	<b>Cahier des Charges</b> <b>Specification sheet</b>	1PA/3 Indice 14 Modifié le 05/12/12
--	---	--

Produit / Product:	VINAIGRE DE BANYULS
Format / Packaging:	
Marque / Brand	0
Fournisseur / Supplier:	GICB - CAVE DE L'ABBE ROUS
Référence / Reference:	0

Molluscs and Derivatives	
--------------------------	--

## Autres allergènes Others allergens

	Non No	Oui / Yes Ingrédient source de l'allergène Ingredient as a source of the allergen
Acide sorbique (E200, E201, E202, E203) <i>Sorbic acid</i>	NON	
Ail <i>Garlic</i>	NON	
Amarante (E123) <i>Amarante (E123)</i>	NON	
Azorubine, carmoisine (E122) <i>Azorubine, carmoisine (E122)</i>	NON	
Benzoates (E211, E212, E213) ou acide benzoïque (E210) <i>Benzoic acid</i>	NON	
BHA (E320) / BHT (E321) <i>BhA (E320) / BHT (E321)</i>	NON	
Cacao <i>Cocoa</i>	NON	
Cannelle <i>Cinnamon</i>	NON	
Céréales et produits à base de céréales autres que celles précitées – préciser lesquelles – dont MAÏS / RIZ <i>Cereals and derivatives</i>	NON	
Colza <i>Rapeseed</i>	NON	
Curcumine (E 100) <i>Curcumin (E 100)</i>	NON	
Fructose <i>Fructose</i>	NON	
Gélatine <i>Gelatin</i>	OUI	produit de collage pour stabilisation de la matière colorante : ficule dans la masse liquide vinaigre puis décante-Elimination par soutirage et filtrabn : présence légère de résidus de collage (µparticules) donc traces
Glutamate ( E620 à E625) <i>Glutamate ( E620 à E625)</i>	NON	
Huiles (préciser l'origine) <i>Oil</i>	NON	
Jaune orangé (E110) <i>Orange yellow (E110)</i>	NON	
Latex <i>Latex</i>	NON	
Légumineuses ( pois, haricots, lentilles...) <i>Vegetables ( peas, beans, lentils...)</i>	NON	
Levure <i>Yeast</i>	NON	
Miel <i>Honey</i>	NON	
Parabenzène (E214, E215, E216, E217, E218, E219) <i>Parabenzene (E214, E215, E216, E217, E218, E219)</i>	NON	
Phénylalanine <i>Phenylalanine</i>	NON	
Piment, Paprika et Curry <i>Hot pepper, paprika, curry</i>	NON	
Pommes, pêches, abricots, bananes, kiwis, avocats <i>Apples, peachs, apricots, banana, kiwi, avocado</i>	NON	
Ombellifères (carottes, persil, cerfeuil, coriandre,...) <i>Carrots, parsley, chervil, coriander.....</i>	NON	
Rouge cochenille A (E124) <i>Cochineal red A(E124)</i>	NON	
Saccharose	NON	

	<b>Cahier des Charges</b> <i>Specification sheet</i>	1PA/3 Indice 14 Modifié le 05/12/12
--	---	--

<b>Produit / Product:</b>	VINAIGRE DE BANYULS
<b>Format / Packaging:</b>	VF
<b>Marque / Brand</b>	0
<b>Fournisseur / Supplier:</b>	GICB - CAVE DE L'ABBE ROUS
<b>Référence / Reference:</b>	0

<i>a/ fish gelatin used for the preparation of vitamins or carotenoids</i>	NON	
<i>b/ de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin</i> <i>b/ fish gelatin or isinglass used for the clarification of wine and beer</i>		
<b>Arachides et produits à base d'arachides</b> <b>Peanut and Derivatives</b>	NON	
<b>Soja et produits à base de soja, à l'exception:</b> <b>Soybeans and derivatives, except:</b>		
<i>a/ de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées</i> <i>a/ Entirely refined soybean oil and fat</i> <i>b/ des tocophérols mixtes naturels ( E306 ), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel e du succinate de Extra-atmosphérique naturel dérivés du soja</i> <i>b/ mixed natural tocopherols (E306), D-alpha-tocopherol acetate, natural D-alpha-tocopheryl succinate and extra atmospheric natural soya derivatives</i>	NON	
<i>c/ des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja</i> <i>c/ phytosterols and phytosterols esters derivated from soybean oil</i> <i>d/ de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</i> <i>d/ stanol ester produced from sterols, derivative of soybeans oil</i>		
<b>Lait et produits à base de lait ( y compris lactose ), à l'exception :</b> <b>Milk and derivatives (including lactose), except:</b>	NON	
<i>a/ du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques</i> <i>a/ Whey used for manufacturing distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages</i> <i>b/ du lactitol</i> <i>b/ lactitol</i>		
<b>Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits, à l'exception:</b> <b>Nuts (Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland) and derivatives, except:</b>	NON	
<i>a/ des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques</i> <i>a/ nuts used to manufacturing of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit alcohol and others alcoholic beverages</i>		
<b>Céleri et produits à base de céleri</b> <b>Celery and Derivatives</b>	NON	
<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b> <b>Mustard and Derivatives</b>	NON	
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</b> <b>Sesame and Derivatives</b>	NON	
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2</b> <b>Sulphur Dioxide &amp; Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO2</b>	OUI	SO2 total faible : < 30 mg/l
<b>Lupins et produits à base de lupin</b> <b>Lupine and Derivatives</b>	NON	
<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	NON	

III. Composition produit - Prod

<b>Cahier des Charges</b> <b>Specification sheet</b>	1PA6/3 Indice 14 Modifié le 05/12/12
---	---

Produit / Product:	VINAIGRE DE BANYULS
Format / Packaging:	
Marque / Brand	U
Fournisseur / Supplier:	GICB - CAVE DE L'ABBE ROUS
Référence / Reference:	0

Produit fini *Finished product*

Pays de dernière transformation <i>Country of final transformation</i>	France
Pays de conditionnement <i>Country of packaging</i>	FRANCE

Composition exhaustive *Composition*

Ingrédients et additifs <i>Ingredients and additives</i>	Si additif <i>If additive</i>		Teneur en % <i>Amount in %</i>	Origine (Végétale, minérale...) <i>Origin (Plant, mineral...)</i>	Source	Pays d'origine <i>Country</i>
	Catégorie <i>Category</i>	N°CEE UE number				
AOC Banyuls 4 ans d'âge	non		90%	végétale	Raisins AOC Banyuls France	
Alcool neutre de mutage	non		10%	végétale	Alcool Neutre de mutage d'origine vinique France	
Gélatine 100 PS	non		traces	animale	porc	Rousselot France
SO2	oui	E220	< 30 mg/l	chimique	Chimique Gazachim France	

Auxiliaire technologique *Processing aid*

	Non	Oui / Yes		
	<i>No</i>	Nom de auxiliaire <i>Name of aid</i>	Catégorie <i>Category</i>	Rôle <i>Role</i>
Des auxiliaires technologiques sont ils utilisés dans la fabrication et/ou le conditionnement du produit? <i>Are processing aids used for the manufacturing and/or the packaging of the product?</i>	NON			

Allergènes majeurs *Major allergens*

	Non	Oui / Yes
	<i>No</i>	Ingrédient source de l'allergène <i>Ingredient as a source of the allergen</i>
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception: <i>Cereals with gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and derivatives, except:</i> a/ des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose <i>a/ glucose syrups made from wheat including dextrose</i> b/ des maltodextrines à base de blé <i>b/ maltodextrine made from wheat</i> c/ des sirops de glucose à base d'orge <i>c/ glucose syrups made from barley</i> d/ des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques <i>d/ cereals used for manufacturing distillate or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages</i>	NON	
Crustacés et produits à base de crustacés <i>Crustaceans and Derivatives</i>	NON	
Oeufs et produits à base d'œufs <i>Egg and Derivatives</i>	NON	
Poissons et produits à base de poissons, à l'exception: <i>Fish, Seafood and derivatives, except:</i> a/ de la gélatine de poisson utilisée comme support pour la préparation de vitamines ou de caroténoïdes		

R

LA CAVE DE L'ABBÉ ROUS

PRO 030  
Annexe 8-A

N O T E



DATE : VENDREDI 1ER FEVRIER 2013

DE : C. FABREGA

A :


OBJET : ATTESTATION CONFORMITE VINAIGRE DE BANYULS.

COPIE POUR INFO :

ATTESTATION LABORATOIRE ABBE ROUS :

Je soussignée Carole FABREGA, Œnologue, Responsable Qualité Produits, certifie que le produit Abbé Rous : Vinaigre de Banyuls est :

- conforme aux réglementations AOC Banyuls et Vinaigre de Banyuls en vigueur.
- que les produits œnologiques de fermentation et stabilisation utilisés sont conformes au Codex Œnologique International édité par OIV et conformes à la liste des pratiques et traitements œnologiques autorisés par les règlements CE1493/1999 et R(CE)1622/2000 selon la Directive Européenne 93/43/CEE relative à la démarche hygiène.
- le Vinaigre de Banyuls est conforme au règlement CE 1881/2006 portant sur les teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- aucun de ces produits œnologiques n'est génétiquement modifié ou issu de micro-organismes génétiquement modifiés.
- aucun de ces produits n'est issu de traitement d'ionisation.
- seul le SO<sub>2</sub> total peut constituer un ingrédient allergène, mais concentration très faible dans vinaigre : < 30 mg/l

  
GROUPEMENT INTERPRODUCTEURS COLLABOIRE & BANYULS  
COOPÉRATIVE AGRICOLE  
Route du Balcon de Madaloc  
66652 BANYULS sur MER Cedex

**Etude HACCP**  
**Diagramme d'élaboration du Vinaigre de Banyuls**

