

## VINAIGRE DE CITRON/CALAMANSI CALAMANSI/LEMON VINEGAR

Nos vinaigres sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liés à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité. / *Our vinegar are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector.*

### DESCRIPTION PRODUIT / DESCRIPTION PRODUCT :

**Ingrédients :** Jus de calamansi\*, vinaigre d'alcool, sucre de canne\* / *Calamansi juice\*, vinegar out of spirit, cane sugar\**. (\*issu de commerce équitable / *fair trade*)

**Origine / Origin :** Produit fabriqué en Allemagne et conditionné en France / *Product made in Germany and processed in France.*

**Certification :** Produit certifié casher / *Product Kosher certified.*

### FABRICATION :

Les fruits de calamansi sont ramassés à maturité puis mélangés à du vinaigre et sucrés avec du sucre de canne afin de favoriser la fermentation du jus de fruits. Le vinaigre résulte d'une double fermentation du jus de fruits : une fermentation alcoolique suivie d'une fermentation acétique. Les levures naturellement présentes dans le jus de fruits vont transformer le sucre en alcool ainsi le jus va devenir du vin. Puis les bactéries naturellement présentes dans le vin de fruits vont transformer l'alcool en vinaigre. Le vinaigre ainsi obtenu ne subit aucune pasteurisation. Le vinaigre est ensuite filtré avant d'être mis en bouteille. Aucun adjuvant n'est ajouté pendant le vieillissement ou lors du conditionnement. / *Calamansi fruits are picked when ripe, then mixed with vinegar and then sweetened with cane sugar in order to promote the fermentation of fruit juice. This vinegar results from a double fermentation of fruit juice : an alcoholic fermentation followed by an acetic fermentation. The yeasts naturally present in fruit juice will transform sugar into alcohol, thus the juice will become wine. Then the bacteria naturally present in fruit wine will transform the alcohol into vinegar. The vinegar thus obtained does not undergo any pasteurization. The vinegar is then filtered before being bottled. No adjuvant is added during aging or during packaging.*

### CARACTERISTIQUES / CHARACTERISTICS :

Couleur / <i>Color</i> : jaune / <i>yellow</i> Odeur / <i>Odor</i> : citron/ <i>lemon</i> Goût / <i>Taste</i> : citron/ <i>lemon</i>	Acidité / <i>Acidity</i> : 7% acide acétique / <i>acetic acid</i> Densité / <i>Density</i> : 1,12 g/l
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100 g / Average nutritional values per 100 g :**

Valeur énergétique / <i>Energy value</i>	583 KJ / 137 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	< 0,5 g
Dont acides gras saturés / <i>of which saturated fatty acids</i>	< 0,1g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	28 g
Dont sucres / <i>of which sugars</i>	28 g
Fibres alimentaires / <i>Dietary fiber</i>	0 g
Protéines / <i>Proteins</i>	< 0,5 g
Sel (sodium) / <i>Salt</i>	0 mg

**REGLEMENTATION / REGULATIONS:**

**Pesticides :** Ce produit est conforme aux au règlement CE n°396/2005 et à son règlement d'application CE n°400/2014. / *This product is in accordance with EC regulations n°396/2005 and n°400/2014.*

**OGM /GMO :** Ce produit ne contient pas d'OGM, conformément aux règlements CE n°1829/2003. / *This product does not contain GMOs, in accordance with EC regulations n°1829/2003.*

**Ionisation / ionization :** Ce produit n'a pas subi de traitement d'ionisation. / *This product has not treated with ionization.*

**Contaminants :** ne contient pas de contaminants, conformément aux règlements CE n°1881/2006 et de tous ces amendements. / *Contaminants levels are in accordance with regulation (EC) No 1881/2006 and its amendments.*

**HACCP :** Conformément à la réglementation européenne en vigueur, et au Règlement CE N°852/2004 « relatif à l'hygiène des denrées alimentaires » et ses modifications, l'Huilerie Beaujolaise a mis en place une étude, un programme ou des procédures de sécurité alimentaire fondés sur les principes de l'HACCP. Ceux-ci s'appliquent à tout type de danger potentiellement présent dans les produits : dangers physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes notamment. / *In accordance with the European regulations in force, and in particular the EC Regulation 852/2004 "on the hygiene of foodstuffs" and its amendments, the manufacturer has set up a study, program or food safety procedures based on the principles of HACCP. These apply to any type of hazard potentially present in the products: physical, chemical, microbiological, allergenic hazards.*

L'Huilerie Beaujolaise garantit être muni d'un système de **traçabilité** fiable, lui permettant :

- de remonter de son produit fini jusqu'à la matière première mise en œuvre et les fournisseurs correspondants,
- de redescendre de la matière mise en œuvre jusqu'au produit fini livré chez le client,
- de retracer les emballages utilisés dans chaque lot de production. /

*The manufacturer guarantees to be equipped with a reliable **traceability** system, allowing him:*

- to go back from the finished product to the raw material used and to the corresponding suppliers,

- to go down from the raw material to the finished product delivered to the customer,
- to trace the packaging used in each production batch.

## CONDITIONNEMENTS / PACKAGING :

A conserver de préférence au sec et à l'abri de la lumière. A conserver à température ambiante. / *Store in a dry place et without light. Store at room temperature.*

Au cours du temps, ou selon la variation de température, un léger trouble ou précipitation peut apparaître, ce phénomène n'altère en rien la qualité du produit. / *Over time, or depending on the temperature variation, a slight cloudiness or precipitation may appear, this phenomenon does not affect the quality of the product.*

Code Articles / Articles code	BVCIT500	BVCIT100	BVCIT50	BVCIT25	BVCIT10	BVCIT02
Volume	Bidon 5L	Bouteille 1L	Bouteille 50cL	Bouteille 25cL	Bouteille 10cL	Bouteille 2cL
DDM / Best before date	16 mois					
	selon le règlement (CE) n°1169/2011 / <i>according to regulation (EC) n° 1169/2011</i>					

**Emballage / Packaging :** L'Huilerie Beaujolaise atteste que les emballages primaires des produits sont aptes au contact alimentaire.

Les emballages primaires sont conformes aux règlements européens (CE) n°1935/2004, (CE) n°2023/2006 et à la directive (CE) n°94/62 dans sa version consolidée.

L'huilerie Beaujolaise garantit que les emballages utilisés n'altèrent pas la composition et les caractéristiques organoleptiques des aliments. / *Huilerie Beaujolaise certifies that the primary packaging of the products is suitable for food contact. The primary packaging complies with European regulations (EC) No. 1935/2004, (EC) No. 2023/2006 and Directive (EC) No. 94/62 in its consolidated version. Huilerie Beaujolaise guarantees that the packaging used does not alter the composition and organoleptic characteristics of the food.*

**Allergènes / Allergens :**

Informations allergènes CE n°1169/2011	Composant présent (X)	Nature de l'ingrédient / <i>Ingredient type</i>	Contamination croisée (Risque de traces d'allergènes) / <i>Cross contamination</i>
Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Shellfish and crustaceans</i>	-		-
Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		-
Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-		-
Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk</i>	-		-
Fruits à coque, dont Amande ( <i>Amygdalus L</i> ), Noisette ( <i>Corylus avellana</i> ), Noix ( <i>Junglans regia</i> ), Noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noix de Pécan ( <i>Carya illioiesis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistache ( <i>Pistacia vera</i> ), Noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts</i>	-		-
Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		-
Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupine</i>	-		-
Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-