

**FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET****VINAIGRE A LA PULPE DE KALAMANSI
KALAMANSI CITRUS VINEGAR**DATE : 05/03/2021
Page : 1 / 2

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

DESIGNATION - DESIGNATION

Dénomination - Designation :	Vinaigre à la pulpe de kalamansi – <i>Kalamansi citrus vinegar</i>
Produit biologique - Organic product	Non – No
OGM / GMO status	Ne contient aucun OGM – Does not contain any GMOs
Utilisation - Use	Alimentaire – For food

COMPOSITION - COMPOSITION

Ingrédients - Ingredients	Vinaigre (60%), Purée de kalamansi (Non UE) (30%), sucre en poudre (sucre, sirop de glucose). Epaississant : amidon modifié, gomme de xanthane. Vinegar (60%), Kalamansi puree (Non EU) (30%), Powdered sugar (sugar, glucose syrup). Thickener: modified starch, xanthaan.
Additifs Additives	Sans arômes ni conservateurs ou colorants – No flavourings, no preservatives, no colorings.

ALLERGENES - ALLERGENS

NON - NO

VOLUME NET – NET VOLUME

200 ml

CONSERVATION - PRESERVATION

DLUO – Best Before	2 ans à la date de production – 2 years from production date
Conditions de conservation - Storage conditions	Avant ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur (Maximum 25°C). Après ouverture, garder au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois. Bien agiter avant utilisation. <i>Before opening, store in a cool place, away from light and heat (Dry warehouse Max. 25°C). After opening, keep refrigerated and use within 3 months. Well shake before use.</i>

**FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET****VINAIGRE A LA PULPE DE KALAMANSI
KALAMANSI CITRUS VINEGAR**DATE : 05/03/2021
Page : 2 / 2

©Propriété exclusive de la société TERGA GASTRONOMIE

ANALYSES NUTRITIONNELLES pour 100GR – NUTRITIONAL INFORMATION per 100Gr

Valeur énergétique : 60Kcal/250Kj ; Matières grasses : 0g, dont : Acides gras saturés : 0g ; Glucides : 15g, dont sucres : 12g ; Protéines : <0.5g ; Fibres : <0.5g ; Sel : <0.01g	Energy : 60Kcal/250Kj ; Fat : 0g, which Saturated fat : 0g ; Carbohydrate : 15g, of which sugars : 12g ; Proteins : <0.5g ; Fibers : <0.5g ; Salt : <0.01g
---	---

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES – MICROBIOLOGICAL PRODUCT CHARACTERISTICS

Lactic acid bacteria / g	<1000
Yeasts / g	<1000
Moulds / g	<100
Enterobacteriaceae / g	<100
E.coli / g	<10
Coagulase positive staphylococcus / g	<100
Salmonella / 25g	Absent
Listeria monocytogenes / 25g	Absent

DONNEES LOGISTIQUES – LOGISTIC INFORMATION

FLACON - UNIT:	Dimensions : Poids brut – Gross weight	63mm Ø – 155mm hauteur/heigh 517gr
CARTON – CASE :	Unités – Units Dimensions : Poids brut – Gross weight	6 flacons – 6 units 200mm x 135mm x 158mm 3.10kg
PALETTE - PALLET:	Nombre de cartons – Number of cases :	32 cartons/cases x 5 couches/layers = 160 cartons/cases