

FICHE TECHNIQUE : SOLAL ABC Raisin PET 1L

ETIQUETAGE	
Dénomination	Jus de raisin à base de concentré
Volume	1L
DDM	270 jours
Ingrédients	Jus de raisin à base de concentré, acidifiant : acide citrique.

Matières premières : Qualité saine, loyale et marchande.

Technologie : Pasteurisé, embouteillé à 15°C sous atmosphère aseptique.

CARACTERISTIQUE DU PRODUIT FINI	
Pourcentage de jus et origine	100% raisin. Origine Europe
Arôme	Absence
Conservateur	Absence
Sulfites	< 10 mg/l
Colorant artificiel	Absence
Masse volumique à 20°C en g/cm ³	mini 1,065
Brix réfractométrique à 20°C	mini 15,9
Acidité totale en méq/l	70 ± 15
Sucres totaux en g/l	150 ± 15
BACTERIOLOGIE	
Levures / 5ml	< 10
Moisissures /5ml	< 10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml	
Energie	257 kJ (60 kcal)
Matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	15 g
dont sucres	15 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g

déclaration OGM : Ce produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme issu de modification génétique. Les matières premières brutes desquelles proviennent les ingrédients utilisés dans la réalisation de ce produit n'ont pas été soumises à une modification génétique. Ce produit n'est pas étiquetable au sens de la directive 2001/18/CE et des règlements 1829/2003 et 1830/2003.
déclaration allergène : Ce produit ne contient aucun allergène ou produit dérivé. Ce produit n'est pas étiquetable au sens du règlement N°1169/2011.
déclaration ionisation : Ce produit ne contient aucune matière première ionisée. Ce produit n'est pas étiquetable au sens de la directive 1999/2/CE.
déclaration pesticides : Ce produit est conforme au règlement (CE) n°396/2005 et à ses amendements.
conservation : avant ouverture : température ambiante après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours.

Conforme à la législation française en vigueur .

Origine des ingrédients * :

Concentré de raisin : Europe
acide citrique : Europe, Russie, El salvador, Asie

* les origines peuvent varier pour assurer une qualité constante du produit.

DATE	15/05/2023
VISA	M. BUARD