

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

Eau-de-vie de cerises à 48%vol obtenue par fermentation naturelle et distillation de cerises, en conformité avec le règlement CE N° 787 /2019

**2. ETIQUETAGE**

KIRSCH  
 Ingrédients : Kirsch, eau

**3. INGREDIENTS**

Suivant Règlement C.E. N° 787/2019 et ses modifications

Nature	Quantité (en % poids/poids)
Kirsch 61%vol (eau-de-vie de cerise)	78,4
Eau purifiée	21,6



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

**4. DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES**

ORGANOLEPTIQUES	Aspect	Liquide limpide
	Flaveur	Typique du kirsch (cerises et noyaux)
	Couleur	incolore
PHYSICO-CHIMIQUES	Titre alcoométrique volumique (à 20°C en % volume)	48,0 ± 0,3
	Masse volumique à 20°C (kg/litre)	0,9336 ± 0,0010
	Miscibilité	miscible dans l'eau et dans l'alcool
	Extrait sec (g/litre)	0
	Limite haute de température d'emploi	l'élévation de température entraîne une perte d'alcool et d'arômes par évaporation
	Point éclair (°C)	26 ± 2,5

**5. UTILISATION**

Ingrédient alimentaire à usage professionnel

**6. DATE DE PEREMPTION**

**Non concerné. La teneur en alcool est suffisante pour garantir le non-développement de micro-organisme pathogènes.**

## 7. DATE MAXIMALE DE STOCKAGE RECOMMANDÉE (=DMSR)

Cette durée est donnée à titre indicatif.

Après cette période, le produit peut évoluer avec une légère diminution de l'intensité aromatique sur le plan organoleptique. Il pourrait être nécessaire d'utiliser des doses plus élevées.

Il est également possible que la teneur en alcool dépasse la norme maximale autorisée.

**En aucun cas ces phénomènes n'auront d'impact sur la santé humaine.**

Conditions de stockage	Il est conseillé de conserver le produit dans son contenant d'origine, à l'abri de la lumière et à une température stable de 15 °C
<b>Format :</b>	<b>DMSR :</b>
en flacon plastique PET recyclé d'origine, non ouvert (format : 1 litre)	18 mois après la date d'embouteillage

## 8. DONNÉES NUTRITIONNELLES & RÉGIME ALIMENTAIRE

Valeurs nutritionnelles moyennes	100 mL
Energie	1099 kJ
	265 kcal
Matières grasses	0 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Alimentation particulière :

Compatible avec : intolérance au lactose, intolérance au gluten, régime végétalien ou végétarien, allergie aux fruits à coques.

Teneur en alcool pur : 37,9 g / 100 mL

## 9. PROCÉDE D'ÉLABORATION

- Réduction de l'Eau-de-vie de cerise avec de l'eau purifiée.
- Filtration sur plaques ou cartouches.
- Conditionnement en flacon plastique ou en fût.

## 10. PRESENCE/ABSENCE D'ALLERGENES (Règlement UE N°1169/2011 et ses modifications)

Ce produit ne contient aucun des ingrédients suivants :

- Céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales. »
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia et du Queensland) et produits à base de ces fruits.
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusque.

**Ce produit ne contient aucun autre ingrédient que ceux listés dans le point 3 de la présente fiche technique**

## 11. DONNEES TOXICOLOGIQUES

<b>Teneurs en METAUX LOURDS</b>	Arsenic < 3 mg/Kg	Mercure < 1mg/Kg
	Plomb < 0,2 mg/kg	Cadmium < 1 mg/Kg
<b>RESIDUS DE PESTICIDES ET CONTAMINANTS</b>	En conformité avec la réglementation	
<b>OGM &amp; ETIQUETAGES</b> (selon règlements CE 2003/1829 et 2003/1830)	Produit non concerné	
<b>TRAITEMENT PAR IONISATION</b>	Ne fait pas l'objet d'un traitement par ionisation	

## 12. CERTIFICATIONS

- Ce produit répond aux exigences des réglementations européennes concernant notamment l'analyse des risques (méthode HACCP) et la traçabilité. Le site COINTREAU de St Barthélémy d'Anjou a été évalué et jugé conforme aux exigences requises par :
- ISO 9001 : 2015      Le système de management de la qualité
  - ISO 22000 : 2018    Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires
  - ISO 14001 : 2015    Le système de management environnemental
  - ISO 45001 : 2018    Le système de management de la santé et de la sécurité au travail

Fait à Saint-Barthélemy-d'Anjou, le 06/04/2023

David CHESNAY, chargé d'études R&D



### REMARQUE

Les informations et suggestions contenues dans ce document sont confidentielles. Même si elles ont été rédigées avec le plus grand soin, elles n'impliquent pas notre responsabilité et sont données pour information seulement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'utilisation sont appropriées, notamment en ce qui concerne les lois et réglementations en vigueur.