

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR :
	CONCENTRE COINTREAU 60 % vol.		Muriel GUELY / B.L – Y.B Date mise à jour : 25/01/2015 Page : 1 / 6

Fiche créée le 05/03/01

1. DEFINITION LEGALE

- ◆ Alcoolat d'écorces d'oranges (arôme naturel), en conformité avec le règlement 1334/2008 et ses modifications.

2. ETIQUETAGE

- ◆ Arôme naturel (Concentré COINTREAU)
- Ou
- ◆ Arôme naturel d'oranges (Concentré COINTREAU)
- ◆ Liste des ingrédients : alcool éthylique, eau, écorces d'oranges

3. INGREDIENTS

* Suivant Règlement C.E. N° 110/2008 et ses modifications

NATURE	QUANTITE (en % poids/poids)
Alcool d'origine agricole	52,2
Eau purifiée	47,8
Ecorces d'oranges douces et amères	Information Confidentielle

4. PROCEDE D'ELABORATION

- ◆ Fabrication d'un alcoolat d'oranges par distillation d'écorces d'oranges douces et amères en présence d'eau et d'alcool éthylique neutre d'origine agricole.
- ◆ Addition à cet alcoolat d'eau purifiée puis mélange.
- ◆ Traitement de cet alcoolat afin de sélectionner certains constituants des huiles d'oranges extraites lors de la distillation.
- ◆ Addition d'alcool neutre puis mélange.
- ◆ Filtration sur plaques ou cartouches.
- ◆ Mise en flacons ou en fûts.

5. UTILISATION

- ◆ Selon usages professionnels.

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / B.L – Y.B	
	CONCENTRE COINTREAU 60 % vol.		<u>Date mise à jour</u> 25/01/2015	<u>Page</u> 2 / 6

Fiche créée le 05/03/01

6. CONDITIONS DE STOCKAGE ET DUREES DE VIE

- ◆ Conditions de stockageil est conseillé de conserver le produit dans son contenant d'origine, à l'abri de la lumière et à une température proche de 15° C.
- ◆ Durée de vie (D.L.U.O.) dans les conditions de stockage recommandées :
 - En flacon PET 1 litre non ouvert24 mois après la date d'embouteillage
 - En flacon plastique PET 5 litres non ouvert.....12 mois après la date d'embouteillage
 - En fût plastique PEHD 60 litres non ouvert.....6 mois après la date d'emballage
 - En fût métallique de 200 litres non ouvert.....12 mois après la date d'emballage
 - En container plastique de 1000 litres non ouvert.....6 mois après la date d'emballage
- ◆ Durée de vie (D.L.U.O.) minimum garantie à réception
 - En flacon 1 litre PET non ouvert.....6 mois
 - En flacon plastique PET 5 litres non ouvert.....4 mois
 - En fût plastique PEHD 60 litres non ouvert.....2 mois
 - En fût métallique de 200 litres non ouvert.....4 mois
 - En container plastique de 1000 litres non ouvert.....2 mois

7. DONNEES ORGANOLEPTIQUES

- ◆ Aspect.....liquide limpide
- ◆ Goût dominant.....orange, typique du Cointreau
- ◆ Odeur dominanteorange, typique du Cointreau
- ◆ Couleurincolore

8. DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

- ◆ Titre alcoométrique volumique réel
(à 20° C en % vol).....60,0 ± 0,3
- ◆ Masse volumique à 20°C (kg/litre)0,9084 ± 0,0010
- ◆ Miscibilité.....miscible à l'alcool, peu miscible à l'eau (faible solubilité des huiles essentielles d'oranges)
- ◆ Acidité totale (en g d'acide acétique/litre).....< 0,10 ± 0,01
- ◆ PH à 20°C.....6,0 ± 0,6
- ◆ Extrait sec (g/litre)proche de 0
- ◆ Viscosité à 20°C en centipoises (m.Pa.s).....2,5 ± 0,3
- ◆ Limite haute de température d'emploi.....l'élévation de température entraîne une perte d'alcool et d'arômes par évaporation
- ◆ Point d'éclair (° C)21,0 ± 2,5

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / B.L – Y.B	
	CONCENTRE COINTREAU 60 % vol.		<u>Date mise à jour</u> 25/01/2015	<u>Page</u> 3 / 6

Fiche créée le 05/03/01

9. DONNEES MICROBIOLOGIQUES (levures, moisissures, bactéries)

- ♦ Non applicable (teneur en alcool suffisante pour garantir l'absence de tout micro-organisme dans le produit).

10. DONNEES NUTRITIONNELLES

Energie	
KJ / 100 ml	1373,3
Kcal / 100 ml	331,5
Lipides (g/100 ml)	0,0
Dont :	
— Acides gras saturés (g/100 ml)	0,0
— Mono-insaturés (g/100 ml) & polyinsaturés (g/100 ml)	0,0
Glucides (Carbohydate)	0,0
Dont :	
— Sucres (g/100 ml)	0,0
— Polyols (g/100 ml)	0,0
— Amidon (g/100 ml)	0,0
Fibre (g/100 ml)	0,0
Protéine (g/100 ml)	0,0
Sel (g/100 ml)	0,0
Vitamines and minéraux (Les unités sont spécifiées au point 1 de la partie A, Annexe XIII, R2011/1169)	0,0
Ethanol (alcool éthylique) (g/ 100 ml)	47,3

Convient pour régimes suivants : intolérance au lactose, végétalien, végétarien, ovo-lacto végétarien (ne consommant que des œufs et du lait), coelialgie (intolérance au gluten), intolérance aux fruits à coques.

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS	EMETTEUR : Muriel GUELY / B.L – Y.B	
	CONCENTRE COINTREAU 60 % vol.	<u>Date mise</u> <u>à jour</u> 25/01/2015	<u>Page</u> 4 / 6

Fiche créée le 05/03/01

11. DONNEES TOXICOLOGIQUES

111. METAUX LOURDS	Quantité		Quantité
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercure	< 1 mg/kg
Plomb	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg

112. MYCOTOXINES

- ◆ Présence non détectée

113. RESIDUS DE PESTICIDES

- ◆ Présence non détectée

114. OGM ET ETIQUETAGES

- ◆ Le Concentré Cointreau 60 % vol. :
 - n'est pas un OGM
 - ne contient pas d'OGM
 - n'est pas produite à partir d'OGM
 - ne contient pas d'ingrédients (y compris additifs et arômes) produits à partir d'OGM

Et en conséquence :

- n'est donc pas soumise à déclaration et/ou étiquetage.
(Règlements CE N° 1829/2003 et CE N° 1830/2003 et ses modifications).

115. DIOXINES

- ◆ Produit non concerné
(Règlement CE N° 1881/2006 et ses modifications).

116. TRAITEMENT PAR IONISATION

- ◆ Le Concentré Cointreau 60 % vol. ne fait pas l'objet d'un traitement par ionisation.

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR :
	CONCENTRE COINTREAU 60 % vol.		Muriel GUELY / B.L – Y.B <u>Date mise à jour</u> 25/01/2015
			<u>Page</u> 5 / 6

Fiche créée le 05/03/01

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

♦ le Concentré Cointreau 60 % vol. :

♦ **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
- Œufs et produits à base d'œufs
- 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, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, 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 SO₂
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusque.

♦ **Ne contient aucun autre ingrédient que ceux listés dans le point 3. de la présente fiche technique.**

12. STATUT CACHER

♦ Ce produit est certifié CACHER.

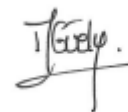
	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / B.L – Y.B	
	CONCENTRE COINTREAU 60 % vol.		<u>Date mise à jour</u>	<u>Page</u>
			25/01/2015	6 / 6

Fiche créée le 05/03/01

13. DIVERS

- ♦ Ce produit est élaboré et conditionné dans un site certifié ISO 9001 : 2008, ISO 22000 : 2005, ISO 14001 : 2004 et OHSAS 18001 : 2007
- ♦ Ce produit répond aux exigences des réglementations européennes concernant notamment l'analyse des risques (méthode HACCP) et la traçabilité.

Fait à Saint-Barthélemy-d'Anjou,
le 08/07/2016



Muriel GUELY
DIRECTRICE 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.

N.B. : La fiche de données de sécurité est disponible sur demande.

	TECHNICAL PRODUCT SHEET INTENDED FOR PROFESSIONALS		SENDER : Muriel GUELY / B.L – Y.B / P.D	
	COINTREAU CONCENTRATE 60 % vol.		<u>Updating</u> 07/07/16	<u>Page</u> 1 / 6

Sheet created on : 11/04/01

1. LEGAL DEFINITION

- ♦ Orange peels alcoholate (natural flavour), in conformity with the regulation 1334/2008 and its amendments.

2. LABELLING

- ♦ Natural flavour (COINTREAU Concentrate)
- Or
- ♦ Orange natural flavour (COINTREAU Concentrate)
- ♦ List of ingredients: ethyl alcohol, water, orange peels

3. INGREDIENTS

*In accordance with the EC Council n° 110/2008 and its amendments

NATURE	QUANTITY (in % weight/weight)
Alcohol from agricultural origin	52,2
Purified Water	47,8
Sweet and bitter orange peels	Confidential Information

5. ELABORATION PROCESS

- ♦ Production of an orange alcoholate by distillation of sweet and bitter orange peels with water and neutral ethyl alcohol from agricultural origin.
- ♦ Addition of purified water to this alcoholate and mixing.
- ♦ Treatment of this alcoholate in order to select specifics elements from the orange oils extracted during distillation.
- ♦ Addition of neutral alcohol and mixing.
- ♦ Filtration on filter sheets or cartridges.
- ♦ Packing in bottles or in drums.

6. DOSAGE

- ♦ According to professional use.

	TECHNICAL PRODUCT SHEET INTENDED FOR PROFESSIONALS		SENDER : Muriel GUELY / B.L – Y.B / P.D	
	COINTREAU CONCENTRATE 60 % vol.		Updating 07/07/16	Page 2 / 6

Sheet created on : 11/04/01

7. CONDITIONS OF STORAGE AND SHELF LIFE

- ◆ Conditions of storage.....it is advisable to keep the product in its closed original container, away from light and at a temperature close to 15° C.
- ◆ Shelf life (Best before date) in the recommended conditions of storage :
 - In the unopened 1liter PET plastic bottle.....24 months after date of bottling
 - In the unopened 5 liters PET plastic bottle.....12 months after date of bottling
 - In the unopened 60 liters PEHD plastic drum.....6 months after date of packing
 - In the unopened 200 liters metallic drum.....12 months after date of packing
 - In the unopened 1000 liters plastic container.....6 months after date of packing
- ◆ Minimum shelf life (Best before date) guaranteed on receipt
 - In the unopened 1 liter PET bottle.....6 months
 - In the unopened 5 liters PET bottle.....4 months
 - In the unopened 60 liters PEHD plastic drum2 months
 - In the unopened 200 liters metallic drum.....4 months
 - In the unopened 1000 liters plastic container.....2 months

7. ORGANOLEPTICAL DATA

- ◆ Appearance.....limpid liquid
- ◆ Main tasteorange, typical of Cointreau
- ◆ Main smell.....orange, typical of Cointreau
- ◆ Colour.....colorless

	TECHNICAL PRODUCT SHEET INTENDED FOR PROFESSIONALS		SENDER : Muriel GUELY / B.L – Y.B / P.D	
	COINTREAU CONCENTRATE 60 % vol.		<u>Updating</u> 07/07/16	<u>Page</u> 3 / 6

Sheet created on : 11/04/01

8. PHYSICO-CHEMICAL DATA

- ◆ True alcoholic strength by volume
(at 20° C in % vol) 60,0 ± 0,3
- ◆ Specific gravity at 20°C (kg/litre)..... 0,9084 ± 0,0010
- ◆ Solubility..... soluble with alcohol, but poorly soluble with
water (low solubility of the orange essential
oils)
- ◆ Total acidity (in g as acetic acid/litre) ≤0,10 ± 0,01
- ◆ pH at 20°C..... 6,0 ± 0,6
- ◆ Dry extract (g/litre) close to 0
- ◆ Viscosity 20°C in centipoises (m.Pa.S) 2,5 ± 0,3
- ◆ Maximum temperature for use A rise in temperature leads to a loss of alcohol
and flavour through evaporation
- ◆ Flash point (° C) 21,0 ± 2,5

9. MICROBIOLOGICAL DATA (yeast, mould, bacteria)

- ◆ Not applicable (content in alcohol sufficient to guarantee the absence of any micro-organisms in the product).

	TECHNICAL PRODUCT SHEET INTENDED FOR PROFESSIONALS		SENDER : Muriel GUELY / B.L – Y.B / P.D	
	COINTREAU CONCENTRATE 60 % vol.		Updating 07/07/16	Page 4 / 6

Sheet created on : 11/04/01

10. NUTRITIONAL DATA

Energy	
KJ / 100 ml	1373,3
Kcal / 100 ml	331,5
Fat (g/100 ml)	0,0
Of which :	
— Saturated fatty acid (g/100 ml)	0,0
— Mono-unsaturates (g/100 ml) & polyunsaturates (g/100 ml)	0,0
Carbohydrate	0,0
Of which :	
— Sugars (g/100 ml)	0,0
— Polyols (g/100 ml)	0,0
— Starch (g/100 ml)	0,0
Fiber (g/100 ml)	0,0
Protein (g/100 ml)	0,0
Salt (g/100 ml)	0,0
Vitamins and minerals (the units specified in point 1 of Part A of Annex XIII, R 2011/1169)	0,0
Ethanol (alcool éthylique) (g/ 100 ml)	47,3

Convenient for the following diets : intolerance to lactose, vegans, vegetarians, ovo-lacto vegetarians (consuming nothing but eggs and milk), coeliac disease (intolerance to gluten), intolerance to fruit with shells.

11. TOXICOLOGICAL DATA

111. HEAVY METALS	Quantity		Quantity
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercury	< 1 mg/kg
Lead	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg

112. MYCOTOXINES

♦ Presence not detected

	TECHNICAL PRODUCT SHEET INTENDED FOR PROFESSIONALS		SENDER : Muriel GUELY / B.L – Y.B / P.D	
	COINTREAU CONCENTRATE 60 % vol.		<u>Updating</u> 07/07/16	<u>Page</u> 5 / 6

Sheet created on : 11/04/01

113. RESIDUES OF PESTICIDES

- ◆ Presence not detected

114. GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO) AND LABELLING

- ◆ The Cointreau concentrate 60%vol. :
 - is not a GMO
 - does not consist of GMO
 - is not produced from GMO
 - does not contain ingredients (including additives and flavors) produced from GMO

And consequently:

- is not subject to declaration and/or labelling.
(EC regulations N° 1829/2003 and N° 1830/2003 and its amendments).

115. DIOXINES

- ◆ Product not concerned
(EC regulation N° 1881/2006 and its amendments).

116. TREATMENT BY IONIZATION

- ◆ The Cointreau concentrate 60%vol. is not subject to treatment by ionization.

117. PRESENCE/ABSENCE OF ALLERGENS (EC regulation N° 1169/2011 and its amendments)

- ◆ The Cointreau concentrate 60%vol. :
 - ◆ **Does not contain any of the following ingredients :**
 - Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof
 - Crustaceans and products thereof
 - Eggs and products thereof
 - Fish and products thereof
 - Peanuts and products thereof
 - Soybeans and products thereof
 - Milk and products thereof (including lactose)
 - Nuts i.e. Almond, hazelnut, walnut, cashew, Pecan nut, Brazil nut , Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof
 - Celery and products thereof

	TECHNICAL PRODUCT SHEET INTENDED FOR PROFESSIONALS		SENDER : Muriel GUELY / B.L – Y.B / P.D	
	COINTREAU CONCENTRATE 60 % vol.		Updating 07/07/16	Page 6 / 6

Sheet created on : 11/04/01

- Mustard and products thereof
- Sesame seeds and products thereof
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂
- Lupin and products thereof
- Molluscs and products thereof

♦ Does not contain any other ingredients than those listed in point 3. of this technical sheet.

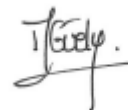
12. KOSHER STATUS

- ♦ This product is KOSHER certified.

13. MISCELLANEOUS QUESTIONS

- ♦ This product is elaborated and bottled in a site certified ISO 9001 : 2008, ISO 22000 : 2005, ISO 14001 : 2004 and OHSAS 18001 : 2007.
- ♦ This product is in compliance with the European regulations concerning in particular the risks analysis (H.A.C.C.P. method) and the traceability.

Issued in Saint-Barthélemy-d'Anjou,
on 2016-09-14



Muriel GUELY
R&D DIRECTOR

REMARK :

The information and suggestions contained herein are confidential. Even though they have been written up with the utmost care, they do not involve our responsibility and are given for information only. It is the responsibility of the user to make sure that the conditions of use are appropriate, especially as regard the applicable laws or regulations.

N.B.: The safety data sheet is available on request