

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B
	BOISSON SPIRITUEUSE FRAMBOISE JACOBERT 50 % vol.	Date mise à jour 05/02/2016	Page 1 / 6

Fiche créée 20/10/2009

1. DEFINITION LEGALE

- ♦ Boisson spiritueuse (en conformité avec le règlement CE N° 110/2008 et ses modifications)

2. ETIQUETAGE

- ♦ BOISSON SPIRITUEUSE
- Ou
- ♦ BOISSON SPIRITUEUSE FRAMBOISE

3. INGREDIENTS

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

NATURE	QUANTITE (en % poids/poids)
Alcool surfin (96.2 %vol)	31,2
Eau	25,9
Infusion de Framboise	23,5
Eau de vie de Framboise obtenue par macération et distillation (60 %vol.)	16,4
Sucre	1,7
Arômes de framboise	1,3

4. PROCEDE D'ELABORATION

- ♦ Fabrication d'eau-de-vie de framboise.
 - Tri et broyage des framboises.
 - Addition d'alcool éthylique.
 - Macération.
 - Distillation discontinue, avec élimination des têtes et des queues de la macération obtenue.
 - Vieillessement de l'eau-de-vie
- ♦ Fabrication de la macération de framboises.
 - Tri et broyage des framboises.
 - Incorporation des fruits dans le mélange eau/alcool.
 - Macération.
 - Soutirage de la macération obtenue.
- ♦ Mélange de l'eau-de-vie, de la macération et des autres ingrédients.
- ♦ Ajustement du niveau d'alcool à 50% vol. (par addition d'eau).
- ♦ Phase de clarification et de stabilisation.

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	BOISSON SPIRITUEUSE FRAMBOISE JACOBERT 50 % vol.		Date mise à jour 05/02/2016	Page 2 / 6

Fiche créée 20/10/2009

- ◆ Filtration sur plaques ou cartouches.
- ◆ Embouteillage.

5. UTILISATION

- ◆ Selon usages professionnels.

6. CONDITIONS DE STOCKAGE ET DUREES DE VIE

- ◆ Conditions de stockage.....il est conseillé de conserver le produit 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 1 litre PET non ouvert.....12 mois après la date d'embouteillage
- ◆ Durée de vie (D.L.U.O.) minimum garantie à réception :
 - En flacon 1 litre PET non ouvert.....4 mois

7. DONNEES ORGANOLEPTIQUES

- ◆ Aspect.....liquide limpide
- ◆ Goût dominant.....caractéristique de la framboise
- ◆ Odeur dominantecaractéristique de la framboise
- ◆ Couleurrouge rosé

8. DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

- ◆ Titre alcoométrique volumique réel
(à 20° C en % vol)50,0 ± 0,3
- ◆ Masse volumique à 20°C (kg/litre)0,9380 ± 0,0010
- ◆ Miscibilité.....miscible à l'alcool et à l'eau
- ◆ Extrait sec (g/litre).....30,0 ± 10,0
- ◆ Viscosité à 20°C en centipoises (m.Pa.s)3,0 ± 0,3
- ◆ Limite haute de température d'emploil'élévation de température entraîne une perte d'alcool et d'arôme par évaporation
- ◆ Point d'éclair (° C)26,0 ± 2,5

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	BOISSON SPIRITUEUSE FRAMBOISE JACOBERT 50 % vol.		Date mise à jour 05/02/2016	Page 3 / 6

Fiche créée 20/10/2009

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	1161,9
Kcal / 100 ml	280,4
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)	1,0
Dont :	
— Sucres (g/100 ml)	1,0
— 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)	39,5

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.

11. DONNEES TOXICOLOGIQUES

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	BOISSON SPIRITUEUSE FRAMBOISE JACOBERT 50 % vol.		Date mise à jour 05/02/2016	Page 4 / 6

Fiche créée 20/10/2009

111. METAUX LOURDS	Quantité		Quantité
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercur	< 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

- ◆ Ce produit :
 - 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

- ◆ Ce produit ne fait pas l'objet d'un traitement par ionisation.

117. 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

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B
	BOISSON SPIRITUEUSE FRAMBOISE JACOBERT 50 % vol.	Date mise à jour 05/02/2016	Page 5 / 6

Fiche créée 20/10/2009

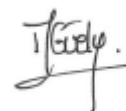
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque (amande, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, 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. 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.



**FICHE TECHNIQUE
À L'USAGE DES PROFESSIONNELS**

EMETTEUR :
Muriel GUELY /
C.R – Y.B

BOISSON SPIRITUEUSE FRAMBOISE JACOBERT

**Date mise
à jour**

Page

50 % vol.

05/02/2016

6 / 6

Fiche créée 20/10/2009

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		ISSUED BY Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	JACOBERT RASPBERRY SPIRIT DRINK 50 % vol.		Updating 07/07/2016	Page 1 / 5

Form created on 30/11/00

1. LEGAL DEFINITION

- ◆ Spirit Drink (in conformity with EC Council Regulation N° 110/2008 and its amendments).

2. LABELLING

- ◆ SPIRIT DRINK
- Or
- ◆ RASPBERRY SPIRIT DRINK

3. INGREDIENTS

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

NATURE	QUANTITY (in % weight/weight)
Ethanol (ethyl alcohol) (96.2 %vol)	31,2
Water	25,9
Raspberry infusion	23,5
Raspberry spirit obtained by maceration and distillation (60 %vol.)	16,4
Sugar	1,7
Raspberry flavour	1,3

4. ELABORATION PROCESS

- ◆ Production of raspberry spirit.
 - Sorting and crushing of raspberries.
 - Addition of ethyl alcohol.
 - Maceration.
 - Discontinuous distillation, with elimination of the heads and tails of the maceration obtained.
 - Ageing of the spirit.
- ◆ Production of the raspberry maceration.
 - Sorting and crushing of the raspberries.
 - Incorporation of the fruits in mixture water/alcohol.
 - Maceration.
 - Extraction of the maceration obtained.
- ◆ Mixing of the spirit, the maceration and the other ingredients.
- ◆ Adjustment of the alcohol level at 50 % vol. (by addition of water).
- ◆ Step of clarification and stabilization.
- ◆ Filtration through sheets or cartridges.
- ◆ Bottling.

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		<u>ISSUED BY</u> Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	JACOBERT RASPBERRY SPIRIT DRINK 50 % vol.		<u>Updating</u> 07/07/2016	<u>Page</u> 2 / 5

Form created on 30/11/00

5. DOSAGE

- ◆ According to professional use.

6. CONDITIONS OF STORAGE AND SHELF LIFE

- ◆ Conditions of storageit is advisable to keep the product 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 1 liter PET bottle.....12 months after date of bottling
- ◆ Minimum shelf life (Best before date) guaranteed on receipt
 - In the unopened 1 liter PET bottle.....4 months

7. ORGANOLEPTICAL DATA

- ◆ Appearance.....limpid liquid
- ◆ Main tastetypical of the raspberry
- ◆ Main smell.....typical of the raspberry
- ◆ Colour.....red pink

8. PHYSICO-CHEMICAL DATA

- ◆ True alcoholic strength by volume
(at 20° C in % vol)50,0 ± 0,3
- ◆ Specific gravity at 20°C (kg/liter)0,9380 ± 0,0010
- ◆ Solubilitysoluble with alcohol and water
- ◆ Dry extract (g/liter)30,0 ± 10,0
- ◆ Viscosity at 20°C in centipoises (m.Pa.S)3,0 ± 0,3
- ◆ Maximum temperature for useA rise in temperature leads to a loss of alcohol and flavour through evaporation
- ◆ Flash point (° C)26,0 ± 2,5

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		ISSUED BY Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	JACOBERT RASPBERRY SPIRIT DRINK 50 % vol.		Updating 07/07/2016	Page 3 / 5

Form created on 30/11/00

9. MICROBIOLOGICAL DATA (yeast, mould, bacteria)

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

10. NUTRITIONAL DATA

Energy	
KJ / 100 ml	1161,9
Kcal / 100 ml	280,4
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	1,0
Of which :	
— Sugars (g/100 ml)	1,0
— 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 (ethyl alcohol) (g/ 100 ml)	39,5

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

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS	<u>ISSUED BY</u> Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	JACOBERT RASPBERRY SPIRIT DRINK 50 % vol.	<u>Updating</u> 07/07/2016	<u>Page</u> 4 / 5

Form created on 30/11/00

112. MYCOTOXINES

- ◆ Presence not detected

113. RESIDUES OF PESTICIDES

- ◆ Presence not detected

114. GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO) AND LABELLING

- ◆ This product :
 - 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

- ◆ This product is not subject to treatment by ionization.

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

- ◆ This product :
 - ◆ **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

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		<u>ISSUED BY</u> Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	JACOBERT RASPBERRY SPIRIT DRINK 50 % vol.		<u>Updating</u> 07/07/2016	<u>Page</u> 5 / 5

Form created on 30/11/00

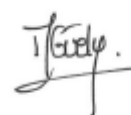
- Celery and products thereof
- Mustard and products thereof
- Sesame seeds and products thereof
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂
- Lupin and products thereof
- Molluscs and products thereof

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

12. 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