

**KIRSCH JACOBERT®**  
48% volume

## 1. DÉFINITION LÉGALE

Eau-de-vie de cerises obtenue par fermentation naturelle et distillation de cerises, à l'exclusion de tout autre ingrédient ou additif (en conformité avec le règlement C.E. N° 110/2008 et ses modifications)

## 2. ÉTIQUETAGE

KIRSCH

## 3. INGRÉDIENTS

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

Nature	Quantité (en % poids/poids)
Eau purifiée	59,4
Kirsch (eau-de-vie de cerise)	40,6

## 4. PROCÉDÉ D'ÉLABORATION

- Tri et broyage des cerises (sans broyage des noyaux).
- Fermentation naturelle.
- Distillation discontinue avec élimination des têtes et queues du vin de cerise obtenu.
- Vieillessement de l'eau-de-vie.
- Réduction au degré alcoolique de vente par addition d'eau purifiée.
- Filtration sur plaques filtrantes ou cartouches.
- Embouteillage.

## 5. UTILISATION

- Selon usages professionnels

## 6. DURÉE MAXIMALE DE STOCKAGE RECOMMANDÉE (standard interne de qualité)

<b>Conditions de stockage</b>	Il est conseillé de conserver le produit à l'abri de la lumière et à une température proche de 15°C	
	<b>Durée maximale de stockage recommandée :</b>	<b>Minimum garanti à réception :</b>
- en flacon PET 1 litre non ouvert	30 mois après la date d'embouteillage	10 mois

## 7. DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	liquide limpide
Goût dominant	typique du KIRSCH (cerises et noyaux)
Odeur dominante	typique du KIRSCH (cerises et noyaux)
Couleur	incolore
Titre alcoométrique volumique réel (à 20°C en % volume)	48,0 ± 0,3
Masse volumique à 20°C (kg/litre)	0,9340 ± 0,0010
Miscibilité	miscible à l'alcool et à l'eau
Acidité totale (en g d'acide acétique/litre)	0,62 ± 0,13
Extrait sec (g/litre)	proche de 0
Viscosité à 20°C en centipoises (m.Pa.s)	2,9 ± 0,2
Limite haute de température d'emploi	l'élévation de température entraîne une perte d'alcool et d'arômes par évaporation
Point d'éclair (°C)	26,0 ± 2,5

## 8. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES (levures, moisissures, bactéries)

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

## 9. DONNÉES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes / 100 ml	
Energie	1098,6 kJ
	265,2 kcal
Matières grasses (g)	0,0
Glucides (g) - dont sucres (g)	0,0 0,0
Protéines (g)	0,0
Sel (g)	0,0

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

Teneur en alcool pur (g / 100 ml) 37,9

## 10. DONNÉES TOXICOLOGIQUES

101. MÉTAUX LOURDS	Teneurs	MÉTAUX LOURDS	Teneurs
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercur	< 1 mg/kg
Plomb	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg

## 102. RÉSIDUS DE PESTICIDES

Présence non détectée

## 103. OGM ET ÉTIQUETAGES

Ce produit :

- n'est pas un OGM
- ne contient pas d'OGM
- n'est pas produit à partir d'OGM
- ne contient pas d'ingrédients (y compris additifs et arômes) produits à partir d'OGM

En conséquence, ce produit n'est donc pas soumis à déclaration et/ou étiquetage (Règlements CE N° 1829/2003 et CE N° 1830/2003 et ses modifications).

## 104. DIOXINES

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

## 105. TRAITEMENT PAR IONISATION

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

## 106. PRÉSENCE/ABSENCE D'ALLERGÈNES (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. DIVERS

Ce produit est élaboré et conditionné dans un site certifié ISO 9001 : 2015, ISO 22000 : 2005, ISO 14001 : 2015 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-Barthélémy-d'Anjou, le 01/07/2019



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.