



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

RHUM 55% vol.
RUM 55% vol.

La plus vieille marque de rhum au monde : MOUNT GAY®, produit à la Barbade, île des Caraïbes

L'attention apportée à son élaboration est sans nul doute le secret de son incontestable qualité. Deux ingrédients majeurs : une eau très pure, filtrée par le corail de l'île pour enrichir les nappes phréatiques, et la mélasse : le sucre de la Barbade, le plus fin du monde, issu de la transformation de la canne à sucre.

La fermentation en plein air, avec des levures sélectionnées exclusivement pour la distillerie Mount Gay, est suivie de la distillation dans des alambics de cuivre, depuis plus de 300 ans. Après le vieillissement en fûts de chêne américains ayant servis à élever des whiskeys, le Maître distillateur réalise l'assemblage : une alchimie complexe entre intuition experte et savoir-faire contrôlé.

La robe du rhum MOUNT GAY® est d'une belle couleur ambrée.

Profil aromatique :

Nez : Notes complexes d'épices, de bois grillé, suivies de fruits

Bouche : Épicé équilibré avec des arômes de vanille, de chêne et caramel sucré

Corps : Chaud et moyen, finition brillante



The oldest brand of rum in the world: MOUNT GAY®, produced in Barbados, Caribbean island

The attention paid to its elaboration is undoubtedly the secret of its incontestable quality. Two major ingredients: a very pure water, filtered by the coral of the island to enrich the water tables, and molasses: sugar of Barbados, the finest of the world, resulting from the transformation of the sugarcane.

Open-air fermentation, with yeasts selected exclusively for the Mount Gay distillery, is followed by distillation in copper stills for more than 300 years. After aging in American oak barrels used to raise whiskeys, the Master distiller realizes the assembly: a complex alchemy between expert intuition and controlled knowledge.

The MOUNT GAY® rum dress has a beautiful amber color.

Aromatic profile:

Nose: Complex notes of spices, grilled wood, followed by fruit

Palate: Spicy balanced with aromas of vanilla, oak and sweet caramel

Body: Warm and medium, glossy finish

Volumes disponibles Available volumes
55% vol. 1 L, 5 L, 60 L - Gel 50% vol. 2 L

COINTREAU®

THE BOTANIST

RÉMY MARTIN

METAXA®

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

Griottines®
COINTREAU

ST-RÉMY
XO

Jacobsen®

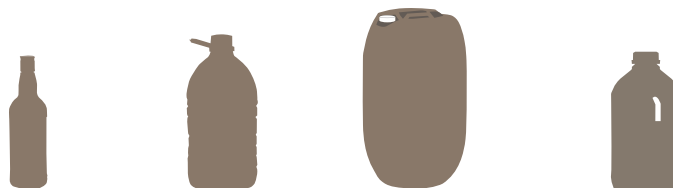
PORT
CHARLOTTE

Pure
MAGLOIRE®



RHUM RUM

55% vol. Gel 50% vol.



Unité/Unit

Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)

Poids brut/Gross weight

Dimensions (l x h)/(w x h) mm

Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm

Carton/Case

Nb d'unités par carton/N° of units per case

Poids brut/Gross weight

Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm

Palette européenne/Euro pallet 80 x 120

Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet

Nb de cartons par couche/N° of cases per layer

Nb de couches/N° of layers

Nb d'unités par palette/N° of units per pallet

Hauteur de la palette/Pallet height

Poids de la palette/Pallet weight

Code EAN/EAN code

Unité/Unit

Carton/Case

	1 L	5 L	60 L	2 L
Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)	0,919 kg	4,595 kg	55,14 kg	1,864 kg
Poids brut/Gross weight	0,986 kg	4,7 kg	57,24 kg	1,961 kg
Dimensions (l x h)/(w x h) mm	82 x 282	143 x 336	420 x 620	
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm				134 x 87 x 254
Nb d'unités par carton/N° of units per case	6	4	-	6
Poids brut/Gross weight	6,116 kg	19,7 kg	-	12,073 kg
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm	255 x 174 x 307	334 x 318 x 365	-	275 x 277 x 270
Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet	76	18	-	48
Nb de cartons par couche/N° of cases per layer	19	6	-	12
Nb de couches/N° of layers	4	3	1	4
Nb d'unités par palette/N° of units per pallet	456	72	6	288
Hauteur de la palette/Pallet height	137,8 cm	124,5 cm	77 cm	123 cm
Poids de la palette/Pallet weight	487,81 kg	377,6 kg	366,44 kg	602,514 kg
Code EAN/EAN code				
Unité/Unit				
Carton/Case	035540009432 35540009449	035540005786 035540005793	- -	

1. DÉFINITION LÉGALE

Spiritueux produit exclusivement par fermentation alcoolique et distillation de canne à sucre et/ou molasses issue de la production de canne à sucre (en conformité avec le règlement CE n° 110/2008 et ses modifications).

2. ÉTIQUETAGE

RHUM

3. INGRÉDIENTS

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

Nature	Quantité (en % poids/poids)
Rhum (à 100% vol.)	47,1
Eau purifiée	52,7
Caramel colorant (E 150a)	Quantum satis (environ 0,2%)

4. PROCÉDÉ D'ÉLABORATION

- Assemblage de différents rhums.
- Réduction au degré de commercialisation avec de l'eau purifiée et ajustement de la couleur par addition de caramel.
- Filtration sur plaques ou cartouches.
- Conditionnement.

5. UTILISATION

Selon usages professionnels ou indications de votre fournisseur.

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

Conditions de stockage	Il est conseillé de conserver le produit (dans son emballage d'origine fermé), à l'abri de la lumière et à une température proche de 15°C.	
	Durée maximale de stockage recommandée :	Minimum garanti à réception :
- en flacon plastique PET 1 litre non ouvert	24 mois à partir de la date d'embouteillage	6 mois
- en flacon plastique PET 5 litres non ouvert	24 mois à partir de la date d'embouteillage	6 mois
- en bidon plastique PEHD 60 litres non ouvert	12 mois à partir de la date d'embouteillage	4 mois
- en container plastique de 1 000 litres non ouvert	12 mois à partir de la date de mise en fût	4 mois

7. DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	liquide limpide
Goût dominant	rhum
Odeur dominante	rhum
Couleur	brune/ambrée
Titre alcoométrique volumique réel (à 20°C en % volume)	55,0 ± 0,3
Masse volumique à 20°C (kg/litre)	0,9210 ± 0,0010
Miscibilité	miscible dans l'alcool et dans l'eau
Viscosité à 20°C en centipoises (m.Pa.s)	2,8 ± 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)	25,5 ± 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	1263,9 kJ
	305,1 kcal
Matières grasses (g)	0,0
Glucides (g) - dont sucres (g)	0,3 0,3
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) 43,4

10. DONNÉES TOXICOLOGIQUES

101. MÉTAUX LOURDS	Teneurs	MÉTAUX LOURDS	Teneurs
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercure	< 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 (Rèlements 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 :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 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 | <ul style="list-style-type: none">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. |
|--|---|

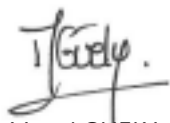
Ce produit ne contient aucun autre ingrédient que ceux listés dans le point 3 de la présente fiche technique.

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.