

Fiche technique/ Technical data sheet

RHUM SAINT JAMES GELIFIE 50%

<u>N°</u>: FT-G3 Version: 2 Date: 04/01/2017 Relecture: 22/12/2022

DEFINITION

Extrait aromatique

⇒ Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires/ produit non consommable dans l'état

INGREDIENTS

Rhum, Eau, Gélifiant : Gomme de Cellulose, Colorant : Caramel (E150a)

ORGANOLEPTIQUES

⇒ Aspect : Gel liquide
⇒ Couleur : Ambre

⇒ Flaveur : Typique de rhum / Absence de tout gout et odeur étrangers

PHYSICO-CHIMIQUES

⇒ Titre alcoométrique vol. à 20°C: 50 % vol. +/-0,3 ⇒ Masse volumique à 20°C : 932 g/L +/-5

MICROBIOLOGIQUES

⇒ Non applicable : Teneur en alcool suffisante pour garantir l'absence de microorganismes dans le produit

NUTRITIONNELLES /100g

⇒ Protéines: 0 g \Rightarrow Glucides: <1 g ⇒ Alcool : 42,3 g Dont sucre: 0 g 0 g ≤10 mg ⇒ Matières grasses : \Rightarrow Sel: Dont acide gras Saturés : 0 g ⇒ Valeur énergétique : 300 kcal

ALLERGENES

	Présence dans le	Présence sur le	Risque de contamination
	<u>produit</u>	<u>site</u>	<u>croisée maitrisé</u>
Céréales contenant du gluten et produits à base de gluten	Non	Non	Oui
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non	Oui
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non	Oui
Poisson et produits à base de poissons	Non	Non	Oui
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non	Oui
Soja et produits à base de soja	Non	Non	Oui
Lait et produits à base de lait	Non	Non	Oui
Fruits à coques produits à base de ces fruits	Non	Oui	Oui
Céleri et produits à base de céleri	Non	Non	Oui
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non	Oui
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Oui	Oui
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non	Oui
Mollusque et produits à base de mollusque	Non	Non	Oui

Service Qualité 1/4



Fiche technique/ Technical data sheet

RHUM SAINT JAMES GELIFIE 50%

<u>N°</u>: FT-G3 Version: 2 Date: 04/01/2017 Relecture: 22/12/2022

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- ⇒ Unité de vente : Bidon 2L PET
- ⇒ Conditions : A l'abri de la lumière et des températures élevées
- ⇒ Date de durabilité minimale : 3 ans
- ⇒ Nous certifions que les emballages utilisés pour nos produits sont conformes aux exigences des règlements 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- ⇒ Nous certifions que les emballages utilisés pour nos produits sont conformes aux exigences de la loi de la République Française 1442/2012 visant la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du Bisphénol A

OGM

⇒ Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est pas élaboré à partir d'OGM conformément aux règlements 1829/2003/ CE et 1830/2003/CE

TRAITEMENT PAR IONISATION

⇒ Ce produit n'a subi aucun traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ayant été traité par ionisation.

CONTAMINANTS ET STOCKAGE

⇒ Ce produit est conforme au règlement 1881/2006 fixant des teneurs maximales en contaminants et au règlement 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides

REGIME ALIMENTAIRE ⇒ Végétalien OUI ⇒ Végétarien OUI

Service Qualité 2/4