

MARC DE CHAMPAGNE  
60% volume

**1. DÉFINITION LÉGALE**

Eau-de-vie de marcs de raisins provenant de la distillation directe exclusive de marcs de raisins fermentés (sans addition d'autres ingrédients) et qui doit être en conformité avec le Règlement C.E. N° 110/2008 et ses modifications et la réglementation française (décret du 23/02/1942)

**2. ÉTIQUETAGE**

MARC DE CHAMPAGNE

**3. INGRÉDIENTS**

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

Nature	Quantité (en % poids/poids)
Marcs de raisins provenant exclusivement de l'aire d'appellation contrôlée Champagne	52,4
Eau purifiée	47,6

**4. PROCÉDÉ  
D'ÉLABORATION**

- Le Marc de Champagne 60% vol. est obtenu par une distillation à la vapeur directe des marcs de raisins fermentés provenant exclusivement du vignoble Champenois.
- Le procédé de fabrication est contrôlé, réglementé par l'Institut National des Appellations d'Origines. Cette administration exerce un contrôle sur l'élaboration et décerne un certificat d'origine.
- Réduction au degré de commercialisation avec de l'eau purifiée.
- Filtration sur plaques ou cartouches.
- Mise en flacon ou en fûts

**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 contenant 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	30 mois après la date d'embouteillage	10 mois
- en flacon plastique PET 5 litres non ouvert	30 mois après la date d'embouteillage	10 mois
- en container plastique de 1 000 litres non ouvert	6 mois à partir de la date de mise en fûts	2 mois

## 7. DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	liquide limpide
Goût dominant	typique du Marc de Champagne
Odeur dominante	typique du Marc de Champagne
Couleur	incolore à légèrement jaune
Titre alcoométrique volumique réel (à 20°C en % volume)	60,0 ± 0,3
Masse volumique à 20°C (kg/litre)	0,9090 ± 0,0070
Miscibilité	miscible à l'alcool et à l'eau
PH à 20°C	5,5 ± 0,5
Viscosité à 20°C en centipoises (m.Pa.s)	2,7 ± 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)	23,0 ± 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	1373,3 kJ
	331,5 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) 47,3

## 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 (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.