# FICHE TECHNIQUE
## À L'USAGE DES PROFESSIONNELS

ÉMETTEUR : DC
DATE de MISE à JOUR : 01/04/2026
Fiche créée le : 01/02/2018

## BOISSON SPIRITUEUSE FRAMBOISE JACOBERT 50% vol.

### 1. DEFINITION DU PRODUIT

Boisson spiritueuse à 50%vol au parfum de framboise, en conformité avec le règlement CE N° 787 /2019 et ses modifications.

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

### 2. ETIQUETAGE

BOISSON SPIRITUEUSE
OU BOISSON SPIRITUEUSE FRAMBOISE

### 3. INGREDIENTS

Suivant Règlement C.E. N° 787/2019 et ses modifications

| Nature | Quantité (en % poids/poids) |
|---|---|
| Boisson spiritueuse (51%vol) Framboise | 98,0 |
| Eau purifiée | 2,0 |

### 4. DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

| | | |
|---|---|---|
| ORGANOLEPTIQUES | Aspect | Liquide limpide |
| | Flaveur | Typique de la framboise |
| | Couleur | rosé |
| PHYSICO-CHIMIQUES | Titre alcoométrique volumique (à 20°C en % volume) | 50,0 ± 0,3 |
| | Masse volumique à 20°C (kg/litre) | 0,9380 ± 0,0010 |
| | Miscibilité | miscible dans l'eau et dans l'alcool |
| | Extrait sec (g/litre) | 20,0 ± 10,0 |
| | Limite haute de température d'emploi | l'élévation de température entraîne une perte d'alcool et d'arômes par évaporation |
| | Point éclair (°C) | 26,0 ± 2,5 |

### 5. UTILISATION

Ingrédient alimentaire à usage professionnel

### 6. DATE DE PEREMPTION

**Non concerné. La teneur en alcool est suffisante pour garantir le non-développement de micro-organismes pathogènes.**

## 7. DATE MAXIMALE DE STOCKAGE RECOMMANDEE (=DMSR)

Cette durée est donnée à titre indicatif.
Après cette période, le produit peut évoluer avec une légère diminution de l'intensité aromatique sur le plan organoleptique. Il pourrait être nécessaire d'utiliser des doses plus élevées.
Il est également possible que la teneur en alcool dépasse la norme maximale autorisé.
**En aucun cas ces phénomènes n'auront d'impact sur la santé humaine.**

| Conditions de stockage | Il est conseillé de conserver le produit dans son contenant d'origine, à l'abri de la lumière et à une température stable de 15 °C |
|---|---|
| **Format :** | **DMSR :** |
| en flacon plastique PET recyclé, non ouvert (format : 1 litres) | 12 mois après la date d'embouteillage |

## 8. DONNEES NUTRITIONNELLES & REGIME ALIMENTAIRE

| **Valeurs nutritionnelles moyennes** | 100 mL |
|---|---|
| Energie | 1178 kJ |
| | 284 kcal |
| Matières grasses | 0 g |
| Glucides<br>- dont sucres | 2,0 g<br>2,0 g |
| Protéines | 0 g |
| Sel | 0 g |

Teneur en alcool pur : 39,5 g / 100 ml

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

## 9. PROCEDE D'ELABORATION

- Elaboration de la boisson spiritueuse
- Réduction de la boisson spiritueuse avec de l'eau purifié
- Filtration sur plaques ou cartouches.
- Conditionnement en flacon plastique R-PET

## 10. 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
- 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 $SO_2$
- 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. DONNEES TOXICOLOGIQUES

| | | |
|---|---|---|
| **Teneurs en METAUX LOURDS** | Arsenic < 3 mg/kg | Mercure < 1mg/kg |
| | Plomb < 0,2 mg/kg | Cadmium < 1 mg/kg |
| **RESIDUS DE PESTICIDES ET CONTAMINANT** | Conforme à la réglementation | |
| **OGM & ETIQUETAGES**<br>(selon règlements CE 2003/1829 et 2003/1830) | Produit non concerné | |
| **TRAITEMENT PAR IONISATION** | Ne fait pas l'objet d'un traitement par ionisation | |

## 12. CERTIFICATIONS

- Ce produit répond aux exigences des réglementations européennes concernant notamment l'analyse des risques (méthode HACCP) et la traçabilité. Le site COINTREAU de St Barthélémy d'Anjou a été évalué et jugé conforme aux exigences requises par :
  - ISO 9001 : 2015 Le système de management de la qualité
  - ISO 22000 : 2018 Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires
  - ISO 14001 : 2015 Le système de management environnemental
  - ISO 45001 : 2018 Le système de management de la santé et de la sécurité au travail

Fait à Saint-Barthélemy-d'Anjou, le 01/04/2026

David Chesnay, Responsable du laboratoire de contrôle qualité

**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