

**GRIOTTINES AU COINTREAU 15%**

N° : FT-F5

Version : 11

Date : 16/07/2019

**DEFINITION**

Griottes (variété : Prunus cerasus Oblaczynska) équeutées, calibrées, dénoyautées, à la liqueur et au Cointreau

**INGREDIENTS**

Griottes, sucre, alcool, arôme naturel orange (Cointreau)

**ORGANOLEPTIQUE**

- ⇒ Aspect : Griottes énoyautées  
 ⇒ Couleur : Rouge rubis  
 ⇒ Flaveur : Typique de griottes à l'alcool et au Cointreau / Absence de tout gout et odeur étrangers. Bonne fermeté

**PHYSICO-CHIMIQUE**

- ⇒ Titre alcoométrique vol. à 20°C : 15 % vol. +/- 1,5  
 ⇒ Masse volumique à 20°C : 1150 g/L +/- 20  
 ⇒ Sucres totaux : 450 g/L +/- 50

**MICROBIOLOGIE**

- ⇒ Flore aérobie mésophile (30°C) : < 100 UFC/g NF EN ISO 4833-1  
 ⇒ Levures et moisissures : <10 UFC/g NF V08-059  
 ⇒ Flore lactique mésophile (30°C) : <100 UFC/g ISO 15214  
 ⇒ Escherichia coli (b-Glucuronidase +) : <10 UFC/g NF ISO 16649-2  
 ⇒ Salmonella : Abs in 25g BKR 23/07-10-11

**NUTRITIONNELLES /100g**

- ⇒ Protéines: ≤1g ⇒ Glucides : 39g  
 ⇒ Alcool : 10,3g - Dont sucres : 39g  
 ⇒ Matières grasses : ≤0,1g ⇒ Sel: ≤10 mg  
 - Dont acide gras Saturés : <0,1g ⇒ Valeur énergétique : 230 kcal

**ALLERGENES**

	<u>Présence dans le produit</u>	<u>Présence sur le site</u>	<u>Risque de contamination croisée maîtrisé</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 et 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

**GRIOTTINES AU COINTREAU 15%**

N° : FT-F5

Version : 11

Date : 16/07/2019

**CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE**

Unité de vente :	Bocal 35 cL	Bocal 1L	Seau 3 L
Poids net :	400g	1,150 Kg	3,450 kg
Poids net griottes :	220g	0,630 Kg	1,9 kg
Proportions vol. +/-5% :			
⇒ % Griottes	55%	55%	55%
⇒ % Liqueur	45%	45%	45%

- ⇒ Date de durabilité minimale : 3 ans
- ⇒ Conditions : A l'abri de la lumière et des températures élevées
- ⇒ 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 PESTICIDES**

- ⇒ 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**

- ⇒ Végétarien OUI
- ⇒ Végétalien OUI