

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	GRIOTTINES® AU COINTREAU ® 15 % vol.		<u>Date mise à jour</u> 18/02/2016	<u>Page</u> 1 / 5

Fiche créée le : 16/01/01

1. DEFINITION LEGALE

- ◆ Fruits à l'alcool.

2. ETIQUETAGE

- ◆ Cerises à l'alcool
- Ou
- ◆ Griottines ® (cerises à l'alcool)

3. INGREDIENTS

NATURE	QUANTITE (en % poids/poids)
Cerises aigres (griottes)	54,8
Alcool neutre d'origine agricole (96.2%)	10,7
Liqueur Cointreau 40%vol.	5,3
Sucre	19,5
Eau	9,7

4. DESCRIPTION ET PROCEDE D'ELABORATION

- ◆ Cerises aigres (griottes ; 630g/L) macérées dans un sirop léger avec de l'alcool et du Cointreau 40% vol. , dénoyautées, calibrées, équeutées.

5. UTILISATION

- ◆ Selon usages professionnels.

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	GRIOTTINES® AU COINTREAU ® 15 % vol.	Date mise à jour 18/02/2016	Page 2 / 5

Fiche créée le : 16/01/01

6. CONDITIONS DE STOCKAGE ET DUREE DE VIE

- ◆ Conditions de stockageil 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
- ◆ Date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.) dans les conditions de stockage recommandées contenant d'origine :
 - PET 1 litre24 mois
 - Seau PEHD 3 litres18 mois

7. DONNEES ORGANOLEPTIQUES

- ◆ Aspect.....griottes dénoyautées
- ◆ Flaveurtypique de la cerise aigre (griotte) avec du COINTREAU ; Absence de toute saveur ou odeur parasite.
Bonne consistance
- ◆ Couleur.....rouge rubis

8. DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

- ◆ Titre alcoométrique volumique réel
(à 20° C en % vol).....15,0 ± 1,5
- ◆ Masse volumique à 20°C (kg/litre) 1,150 ± 0,200
- ◆ Calibre (en mm)16 à 19
- ◆ Teneur en sucres totaux (g/litre).....450 ± 50
- ◆ Point d'éclair (° C)35,0 ± 2,5

9. DONNEES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ Germes totaux < 1000/g
- ◆ Coliformes totaux < 10/g
- ◆ Levures et Moisissures..... < 10/g
- ◆ Escherichia Colli..... < 10/g
- ◆ Salmonelles..... absence/25 g

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	GRIOTTINES® AU COINTREAU ® 15 % vol.	Date mise à jour 18/02/2016	Page 3 / 5

Fiche créée le : 16/01/01

10. DONNÉES NUTRITIONNELLES

Energie	
KJ / 100 ml	1067,8
Kcal / 100 ml	253,40
Lipides (g/100 ml)	0,10
Dont :	
— Acides gras saturés (g/100 ml)	0,03
— Mono-insaturés (g/100 ml) & polyinsaturés (g/100 ml)	0,07
Glucides (Carbohydrate)	41,50
Dont :	
— Sucres (g/100 ml)	41,50
— Polyols (g/100 ml)	0,00
— Amidon (g/100 ml)	0,00
Fibre (g/100 ml)	0,00
Protéine (g/100 ml)	0,90
Sel (g/100 ml)	0,00
Vitamines and minéraux (Les unités sont spécifiées au point 1 de la partie A, Annexe XIII, R2011/1169)	0,00
Ethanol (alcool éthylique) (g/ 100 ml)	11,84

Convient pour régimes suivants : intolérance au lactose, végétalien, végétarien, ovo-lacto végétarien (ne consommant que des œufs et du lait), coelialgie (intolérance au gluten), intolérance aux fruits à coques.

11. DONNEES TOXICOLOGIQUES

111. METAUX LOURDS	Quantité		Quantité
Arsenic	< 0,05 mg/kg	Mercure	< 0,005 mg/kg
Plomb	< 0,05 mg/kg	Cadmium	< 0,01 mg/kg

112. MYCOTOXINES

♦ Présence non détectée

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	GRIOTTINES® AU COINTREAU ® 15 % vol.		<u>Date mise à jour</u> 18/02/2016	<u>Page</u> 4 / 5

Fiche créée le : 16/01/01

113. RESIDUS DE PESTICIDES

- ◆ Présence non détectée

114. OGM ET ETIQUETAGES

- ◆ Les Griottines au Cointreau 15% vol. :
 - ne sont pas des OGM
 - ne contiennent pas d'OGM
 - ne sont pas produites à partir d'OGM
 - ne contiennent pas d'ingrédients (y compris additifs et arômes) produits à partir d'OGM

Et en conséquence :

- ne sont donc pas soumises à déclaration et/ou étiquetage.
(Règlements CE N° 1829/2003 et CE N° 1830/2003).

115. DIOXINES

- ◆ Produit non concerné
(Règlement CE N° 1881/2006 et ses modifications).

116. TRAITEMENT PAR IONISATION

- ◆ Les Griottines au Cointreau 15% vol. ne font pas l'objet d'un traitement par ionisation.

117. PRESENCE/ABSENCE D'ALLERGENES (Règlement UE N° 1169/2011 et ses modifications)

- ◆ Les Griottines au Cointreau 15% vol. :
 - ◆ **Ne contiennent 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
 - Œufs et produits à base d'œufs
 - 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, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, 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

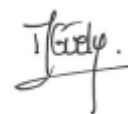
	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	GRIOTTINES® AU COINTREAU ® 15 % vol.	Date mise à jour 18/02/2016	Page 5 / 5

Fiche créée le : 16/01/01

- 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.

- ♦ **Ne contiennent aucun autre ingrédient que ceux listés dans le point "INGREDIENTS" (page 1 de la présente fiche technique).**

Fait à Saint-Barthélemy-d'Anjou,
le 08/07/2016



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.

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		FROM Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	GRIOTTINES® WITH COINTREAU ® 15 % vol.		Updating 11/07/2016	Page 1 / 5

Form created on 29/04/02

1. LEGAL DEFINITION

- ◆ Fruits with alcohol

2. LABELLING

- ◆ Cherries with alcohol
- Or
- ◆ GRIOTTINES ® (cherries with alcohol)

3. INGREDIENTS

NATURE	QUANTITY (in % weight/weight)
Sour cherries (griottes)	54,8
Ethyl alcohol of agricultural origin (96.2%)	10,7
Cointreau Liqueur 40%vol.	5,3
Sugar	19,5
Purified water	9,7

4. DESCRIPTION AND PROCESS OF ELABORATION

- ◆ Sour cherries (griottes = Morello cherries ; 630g/L) macerated in a light syrup with alcohol and Cointreau 40%vol, without stones, without stalk, and calibrated.

5. DOSAGE

- ◆ According to professional use.

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		FROM Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	GRIOTTINES® WITH COINTREAU ® 15 % vol.		Updating 11/07/2016	Page 2 / 5

Form created on 29/04/02

6. CONDITIONS OF STORAGE AND SHELF LIFE

- ◆ Conditions of storageit is advisable to keep the product in its closed original container, away from light and at a temperature close to 15° C.
- ◆ Shelf life (Best before date) in the recommended conditions of storage
 - PET 1 liter24 months
 - 3 liters PEHD bucket18 months

7. ORGANOLEPTICAL DATA

- ◆ Appearance.....morello cherries without stones
- ◆ Flavortypical of the sour cherry (morello cherry) with COINTREAU ; Absence of off taste or odour.
Good consistency
- ◆ Colour.....ruby red colour

8. PHYSICO-CHEMICAL DATA

- ◆ True alcoholic strength by volume
(at 20° C in % vol)15,0 ± 1,5
- ◆ Specific gravity at 20°C (kg/liter)1,150 ± 0,200
- ◆ Grade (in mm)16 to 19
- ◆ Content in total sugar (g/liter)450 ± 50
- ◆ Flash point (° C)35 ± 2,5

9. MICROBIOLOGICAL DATA

- ◆ Total germs < 1000/g
- ◆ Total Coliforms < 10/g
- ◆ Yeast and Mould < 10/g
- ◆ Escherichia coli < 10/g
- ◆ Salmonella..... absence/25 g

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		FROM Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	GRIOTTINES® WITH COINTREAU ® 15 % vol.		Updating 11/07/2016	Page 3 / 5

Form created on 29/04/02

10. NUTRITIONAL DATA

Energy	
KJ / 100 ml	1067,8
Kcal / 100 ml	253,40
Fat (g/100 ml)	0,10
Of which :	
— Saturated fatty acid (g/100 ml)	0,03
— Mono-unsaturates (g/100 ml) & polyunsaturates (g/100 ml)	0,07
Carbohydrate	41,50
Of which :	
— Sugars (g/100 ml)	41,50
— Polyols (g/100 ml)	0,00
— Starch (g/100 ml)	0,00
Fiber (g/100 ml)	0,00
Protein (g/100 ml)	0,90
Salt (g/100 ml)	0,00
Vitamins and minerals (the units specified in point 1 of Part A of Annex XIII, R 2011/1169)	0,00
Ethanol (alcool éthylique) (g/ 100 ml)	11,84

Convenient for the following diets : intolerance to lactose, vegans, vegetarians, ovo-lacto vegetarians (consuming nothing but eggs and milk), coeliac disease (intolerance to gluten), intolerance to fruit with shells.

11. TOXICOLOGICAL DATA

111. HEAVY METALS	Quantity		Quantity
Arsenic	< 0,05 mg/kg	Mercury	< 0,005 mg/kg
Lead	< 0,05 mg/kg	Cadmium	< 0,01 mg/kg

112. MYCOTOXINES

◆ Presence not detected

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		FROM Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	GRIOTTINES® WITH COINTREAU ® 15 % vol.		Updating 11/07/2016	Page 4 / 5

Form created on 29/04/02

113. RESIDUES OF PESTICIDES

- ◆ Presence not detected

114. GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO) AND LABELLING

- ◆ This product :
 - is not a GMO
 - does not consist of GMO
 - is not produced from GMO
 - does not contain ingredients (including additives and flavors) produced from GMO

And consequently:

- is not subject to declaration and/or labelling.
(EC regulations N° 1829/2003 and N° 1830/2003 and its amendments).

115. DIOXINES

- ◆ Product not concerned
(EC regulation N° 1881/2006 and its amendments).

116. TREATMENT BY IONIZATION

- ◆ This product is not subject to treatment by ionization.

117. PRESENCE/ABSENCE OF ALLERGENS (EC regulation N° 1169/2011 and its amendments)

- ◆ This product :
 - ◆ **Does not contain any of the following ingredients :**
 - Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof
 - Crustaceans and products thereof
 - Eggs and products thereof
 - Fish and products thereof
 - Peanuts and products thereof
 - Soybeans and products thereof
 - Milk and products thereof (including lactose)
 - Nuts i.e. Almond, hazelnut, walnut, cashew, Pecan nut, Brazil nut , Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof
 - Celery and products thereof
 - Mustard and products thereof

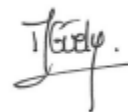
	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		FROM Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	GRIOTTINES® WITH COINTREAU ® 15 % vol.		<u>Updating</u> 11/07/2016	<u>Page</u> 5 / 5

Form created on 29/04/02

- Sesame seeds and products thereof
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂
- Lupin and products thereof
- Molluscs and products thereof

♦ **Does not contain any other ingredients than those listed in point 3. of this technical sheet.**

Issued in Saint-Barthélémy-d'Anjou,
on 2016-09-14



Muriel GUELY
R&D DIRECTOR

REMARK :

The information and suggestions contained herein are confidential. Even though they have been written up with the utmost care, they do not involve our responsibility and are given for information only. It is the responsibility of the user to make sure that the conditions of use are appropriate, especially as regard the applicable laws or regulations.

N.B.: The safety data sheet is available on request.