

BRANDY ST RÉMY® XO
60% volume

1. DÉFINITION LÉGALE

Eau-de-vie de vin obtenue exclusivement par distillation à moins de 86% vol. du vin, vin viné, ou par redistillation à moins de 86% vol. d'un distillat de vin, suivie par un vieillissement de 6 mois au minimum en fûts de chêne de capacité inférieure à 1 000 litres (en conformité avec le règlement CE n° 110/2008)

2. ÉTIQUETAGE

BRANDY

3. INGRÉDIENTS

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

Nature	Quantité (en % poids/poids)
Eau-de-vie de vin vieillie (61,7% vol.)	52,6
Eau purifiée	47,2
Sucre (saccharose)	0,2
Caramel colorant (E 150a)	< 0,1

4. PROCÉDÉ D'ÉLABORATION

- Réduction du Brandy ST RÉMY® XO à son degré de commercialisation par addition d'eau purifiée.
- Filtration sur plaques ou cartouches.
- Mise en flacons.

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, 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 PET 1 litre non ouvert	30 mois à partir de la date d'embouteillage	10 mois
- en flacon plastique PET 5 litres non ouvert	30 mois à partir de la date d'embouteillage	10 mois
- en fût plastique PEHD 60 litres non ouvert	12 mois à partir de la date de mise en fût	4 mois

7. DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	liquide limpide
Goût dominant	brandy (eau-de-vie de vin)
Odeur dominante	brandy (eau-de-vie de vin)
Couleur	brune
Titre alcoométrique volumique réel (à 20°C en % volume)	60,0 ± 0,3
Masse volumique à 20°C (kg/litre)	0,9100 ± 0,0010
Miscibilité	miscible dans l'alcool et dans l'eau
Acidité totale (en g d'acide acétique/litre)	0,60 ± 0,10
Extrait sec (g/litre)	2,8 ± 0,2
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)	22,5 ± 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	1376,7 kJ
	332,3 kcal
Matières grasses (g)	0,0
Glucides (g) - dont sucres (g)	0,2 0,2
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	Mercur	< 1 mg/kg
Plomb	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg
Méthanol	< 1,3 g/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 SO₂
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusque.

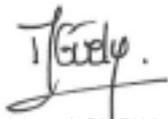
Ce produit ne contient aucun autre ingrédient que ceux listés dans le point 3 de la présente fiche technique.

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 05/01/2018



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.