

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	BRANDY ST REMY XO 60 % vol.	Date mise à jour 18/01/2016	Page 1 / 5

Fiche créée le : 05/03/03

1. DEFINITION LEGALE

- ♦ 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. ETIQUETAGE

- ♦ BRANDY

3. INGREDIENTS

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

NATURE	QUANTITE (en % poids/poids)
Eau-de-vie de vin vieillie	52,6
Eau purifiée	47,2
Sucre (saccharose)	0,2
Caramel colorant (E 150a)	< 0,1

4. PROCEDE D'ELABORATION

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

5. UTILISATION

- ♦ Selon usages professionnels.

6. CONDITIONS DE STOCKAGE ET DUREES DE VIE

- ♦ Conditions de stockage.....il est conseillé de conserver le produit à l'abri de la lumière et à une température proche de 15° C

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	BRANDY ST REMY XO 60 % vol.	<u>Date mise à jour</u> 18/01/2016	<u>Page</u> 2 / 5

Fiche créée le : 05/03/03

- ♦ Durée de vie (D.L.U.O.) dans les conditions de stockage recommandées :
 - En flacon PET 1 litre non ouvert.....30 mois à partir de la date d'embouteillage
 - En flacon plastique PET 5 litres non ouvert.....30 mois à partir de la date d'embouteillage
- ♦ Durée de vie (D.L.U.O.) minimum garantie à réception
 - En flacon 1 litre pet non ouvert.....10 mois
 - En flacon plastique PET 5 litres non ouvert.....10 mois

7. DONNEES ORGANOLEPTIQUES

- ♦ Aspect.....liquide limpide
- ♦ Goût dominant.....brandy (eau-de-vie de vin)
- ♦ Odeur dominante.....brandy (eau-de-vie de vin)
- ♦ Couleurbrune

8. DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

- ♦ Titre alcoométrique volumique réel
(à 20° C en % vol)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'emploil'élévation de température entraîne
une perte d'alcool et d'arôme par évaporation
- ♦ Point d'éclair (° C)22,5 ± 2,5

9. DONNEES MICROBIOLOGIQUES (levures, moisissures, bactéries)

- ♦ Non applicable (teneur en alcool suffisante pour garantir l'absence de tout micro-organisme dans le produit).

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	BRANDY ST REMY XO 60 % vol.	Date mise à jour 18/01/2016	Page 3 / 5

Fiche créée le : 05/03/03

10. DONNEES NUTRITIONNELLES

Energie	
KJ / 100 ml	1376,7
Kcal / 100 ml	332,3
Lipides (g/100 ml)	0,0
Dont :	
— Acides gras saturés (g/100 ml)	0,0
— Mono-insaturés (g/100 ml) & polyinsaturés (g/100 ml)	0,0
Glucides (Carbohydate)	0,2
Dont :	
— Sucres (g/100 ml)	0,2
— Polyols (g/100 ml)	0,0
— Amidon (g/100 ml)	0,0
Fibre (g/100 ml)	0,0
Protéine (g/100 ml)	0,0
Sel (g/100 ml)	0,0
Vitamines and minéraux (Les unités sont spécifiées au point 1 de la partie A, Annexe XIII, R2011/1169)	0,0
Ethanol (alcool éthylique) (g/ 100 ml)	47,3

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	< 3 mg/kg	Mercure	< 1 mg/kg
Plomb	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg
Méthanol	< 1,3 g/kg		

112. MYCOTOXINES

- ◆ Présence non détectée

	FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS		EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	BRANDY ST REMY XO 60 % vol.		<u>Date mise à jour</u> 18/01/2016	<u>Page</u> 4 / 5

Fiche créée le : 05/03/03

113. RESIDUS DE PESTICIDES

- ◆ Présence non détectée

114. OGM ET ETIQUETAGES

- ◆ Ce produit :
 - n'est pas un OGM
 - ne contient pas d'OGM
 - n'est pas produite à partir d'OGM
 - ne contient pas d'ingrédients (y compris additifs et arômes) produits à partir d'OGM

Et en conséquence :

- n'est donc pas soumise à déclaration et/ou étiquetage.
(Rèlements CE N° 1829/2003 et CE N° 1830/2003 et ses modifications).

115. DIOXINES

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

116. TRAITEMENT PAR IONISATION

- ◆ Ce produit ne fait pas l'objet d'un traitement par ionisation.

117. 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
 - 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	
	BRANDY ST REMY XO 60 % vol.	Date mise à jour 18/01/2016	Page 5 / 5

Fiche créée le : 05/03/03

- 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 contient aucun autre ingrédient que ceux listés dans le point 3. de la présente fiche technique.**

12. DIVERS

- ♦ Ce produit est élaboré et conditionné dans un site certifié ISO 9001 :2008, ISO 22000 :2005, ISO 14001 :2004 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-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		ISSUED BY Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	BRANDY ST REMY XO 60 % VOL.		Updating 06/07/2016	Page 1 / 5

Form created on 5/03/03

1. LEGAL DEFINITION

- ♦ Spirit drink produced exclusively by the distillation at less than 86 % vol. of wine or wine fortified for distillation, or by the redistillation of a wine distillate at less than 86 % vol., matured for at least 6 months in oak casks with a capacity of less than 1000 liters (in compliance with the E.C. regulation n° 110/2008).

2. LABELLING

- ♦ BRANDY

3. INGREDIENTS

*In accordance with the EC Council n° 110/2008 and its amendments

NATURE	QUANTITY (in % weight/weight)
Matured wine spirit	52,6
Purified water	47,2
Sugar (saccharose)	0,2
Colouring caramel (E 150 a)	< 0,1

4. ELABORATION PROCESS

- ♦ Reduction of the Brandy St REMY XO to its sale alcoholic strength by addition of purified water.
- ♦ Filtration through filter sheets or cartridges.
- ♦ Bottling.

5. DOSAGE

- ♦ According to professional use.

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		ISSUED BY Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	BRANDY ST REMY XO 60 % VOL.		Updating 06/07/2016	Page 2 / 5

Form created on 5/03/03

6. CONDITIONS OF STORAGE AND SHELF LIFE

- ◆ Conditions of storage.....it 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 :
 - In the unopened 1 liter PET plastic bottle.....30 months after date of bottling
 - In the unopened 5 liters PET plastic bottle.....30 months after date of bottling
- ◆ Minimum shelf life (Best before date) guaranteed on receipt
 - In the unopened 1 liter PET plastic bottle.....10 months
 - In the unopened 5 liters PET plastic bottle.....10 months

7. ORGANOLEPTICAL DATA

- ◆ Appearancelimpid liquid
- ◆ Main tastetypical of Brandy (wine spirit)
- ◆ Main smelltypical of Brandy (wine spirit)
- ◆ Colourbrown

8. PHYSICO-CHEMICAL DATA

- ◆ True alcoholic strength by volume
(at 20° C in % vol)..... $60,0 \pm 0,3$
- ◆ Specific gravity at 20°C (kg/liter) $0,9100 \pm 0,0010$
- ◆ Solubilitysoluble with alcohol and water
- ◆ Total acidity (in g as acetic acid/liter) $0,60 \pm 0,10$
- ◆ Dry extract (g/liter)..... $2,8 \pm 0,2$
- ◆ Viscosity at 20°C in centipoises (m.Pa.S) $2,7 \pm 0,3$
- ◆ Maximum temperature for useA rise in temperature leads to a loss of alcohol and flavour through evaporation
- ◆ Flash point (° C) $22,5 \pm 2,5$

9. MICROBIOLOGICAL DATA (yeast, mould, bacteria)

- ◆ Not applicable (content in alcohol sufficient to guarantee the absence of any micro-organisms in the product).

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		ISSUED BY Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	BRANDY ST REMY XO 60 % VOL.		Updating 06/07/2016	Page 3 / 5

Form created on 5/03/03

10. NUTRITIONAL DATA

Energy	
KJ / 100 ml	1376,7
Kcal / 100 ml	332,3
Fat (g/100 ml)	0,0
Of which :	
— Saturated fatty acid (g/100 ml)	0,0
— Mono-unsaturates (g/100 ml) & polyunsaturates (g/100 ml)	0,0
Carbohydrate	0,2
Of which :	
— Sugars (g/100 ml)	0,2
— Polyols (g/100 ml)	0,0
— Starch (g/100 ml)	0,0
Fiber (g/100 ml)	0,0
Protein (g/100 ml)	0,0
Salt (g/100 ml)	0,0
Vitamins and minerals (the units specified in point 1 of Part A of Annex XIII, R 2011/1169)	0,0
Ethanol (alcool éthylique) (g/ 100 ml)	47,3

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 nuts.

11. TOXICOLOGICAL DATA

111. HEAVY METALS	Quantity		Quantity
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercury	< 1 mg/kg
Lead	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg
Methyl alcohol	< 1,3 g/kg		

112. MYCOTOXINES

- ◆ Presence not detected

	TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS		ISSUED BY Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	BRANDY ST REMY XO 60 % VOL.		Updating 06/07/2016	Page 4 / 5

Form created on 5/03/03

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		ISSUED BY Muriel GUELY / C.R – Y.B – P.D	
	BRANDY ST REMY XO 60 % VOL.		Updating 06/07/2016	Page 5 / 5

Form created on 5/03/03

- 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.

12. MISCELLANEOUS QUESTIONS

- ♦ This product is elaborated and bottled in a site certified ISO 9001 : 2008, ISO 22000: 2005, ISO 14001: 2004 and OHSAS 18001 : 2007.
- ♦ This product is in compliance with the European regulations concerning in particular the risks analysis (H.A.C.C.P. method) and the traceability.

Issued in Saint-Barthélemy-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