



DENOMINATION LEGALE DE VENTE	VINAIGRE D’ALCOOL MENAGER 9,5°						
DESIGNATION	CLEANING SPIRIT VINEGAR 9,5°						
DEFINITION DU PRODUIT	La dénomination “ vinaigre ” est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de denrées et de boissons d’origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses. Le vinaigre d’alcool est obtenu par fermentation acétique d’alcool éthylique de distillation.						
PRODUCT DEFINITION	Vinegar is produced exclusively by the biological process of double fermentation, alcoholic and acetic, from liquids or other substances of agricultural origin. The alcohol vinegar is obtained by acetic fermentation of alcohol.						
INGREDIENTS	Vinaigre d’alcool 100 %						
INGREDIENTS	Spirit vinegar 100 %						
ORIGINE VARIETAL DE LA MATIERE PREMIERE	Betterave Blé Canna à Sucre Maïs	RAW MATERIAL, VARIETY ORIGIN	Beet Wheat Sugar cane Corn	ORIGINE GEOGRAPHIQUE DE LA MATIERE PREMIERE	France Belgique Hollande Espagne Allemagne Italie Brésil Pakistan Hongrie République Tchèque Guatemala Bolivie	RAW MATERIAL, GEOGRAPHICAL ORIGIN	France Belgium Holande Spain Germany Italy Brazil Hongary Tchequie Guatemala Pakistan Bolivia
LEGISLATION	Nos vinaigres sont fabriqués en accord avec le Code Européen de Bonnes Pratiques du 07/11/90, le Décret 2005-553 du 19/05/05 et la Norme AFNOR CEN 13188 d’Octobre 2000.						
LEGISLATION	Our vinegars are manufactured in agreement with the European Code of Good Practices of the 07/11/90, Decree 2005-553 of the 19/05/05 and Standard AFNOR CEN 13188 of October 2000.						
ALLERGENES MAJEURS	En application de la Directive 2003/15/CE, il n’y pas d’obligation d’étiquetage de substances allergènes (26 allergènes listés par le SCCNPF). Quantité strictement inférieure à 0,01%.						
ALLERGENS	In application of directive 2003/15/CE, there is no declaration of allergenic substances (26 allergens listed by SCCNPF) . quantity strictly under 0,01%.						
IONISATION	Le produit et ses ingrédients n’ont pas été traités par ionisation.						
IRRADIATION	The product and its ingredients have not been treated with ionised radiations.						
ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES	Le produit et ses ingrédients ne contiennent pas d’OGM. Nos vinaigres ne sont pas soumis à l’étiquetage OGM au sens des règlements 1829 et 1830/2003/CE .						
GMO INFORMATION	Our product are GMO free and does not required labelling concerning GMO following the regulation 1829 and 1830/2003 EC.						
CRITERES MICRO-BIOLOGIQUES	Le pH acide du produit ne permet pas la croissance ou la multiplication de bactéries pathogènes.						
MICROBIOLOGICAL DATA	The acid pH of the product does not allow the growth or the multiplication of pathogenic bacteria.						
CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	Acidité Totale (g d’acide acétique pour 100 ml) : 9,5% (+/-0,2) pH : de 2,2 à 2,7						
CHEMICAL/PHYSICAL DATA	Total Acidity (g acetic acid per 100 ml) : 9,5% (+/-0,2) pH : from 2,2 to 2,7						
STOCKAGE/CONSERVATION/ DDM	Eviter les chocs thermiques importants. Les vinaigres sont dispensés d’une date de durabilité. Cependant, l’apparition d’un léger trouble naturel peut se manifester ; ceci sans altérer la qualité sanitaire du produit.						
STORAGE/CONSERVATION/ DURABILITY	Avoid direct sunlight and important thermal shocks. Vinegar is a product for which an indication of the date of minimum durability is not required However, a natural deposit may appear, this without changing the quality of the product.						
INFORMATION COMPLEMENTAIRE							
ADDITIONNAL INFORMATION							
DETAILS DU NUMERO DE LOT (structure):	EXXAASSJ • E: Code Fuchs / XX numéro de ligne (NA pour les citernes) • AA: Année de production • SS: Semaine de production • J: Jour de production			DETAILS OF LOT NUMBER (structure):		EXXXYYWWDD • E: Fuchs code / XX: ligne number (not applicable for tanks) • YY: production year • WW: production week • D: production day	
Référence du document Document number	FOMQ0187			Indice Indice		1	
Date de création Creation date	24/07/2019			Date de mise à jour Revision date		24/07/2019	