

	FICHE TECHNIQUE	Page : 1 / 2
		Réf. FT005L
Service Emetteur : Laboratoire	VINAIGRE D'ALCOOL 8% D'ACIDITE	Date d'application : 01/02/2019

D é n o m i n a t i o n d e v e n t e : V i n a i g r e d ' a l c o o l 8 % d ' a c i d i t é

Statut légal : Vinaigre

La dénomination « vinaigre » est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de liquides ou d'autres substances d'origine agricole. Le vinaigre d'alcool est obtenu à partir d'alcool de distillation.

Conforme à la norme européenne NF EN13118 octobre 2000

Étiquetage conformément au règlement 1169/2011/UE (INCO)

Traçabilité des organismes génétiquement modifiés et de leurs dérivés alimentaires : règlement CE n°1830/2003

Traçabilité concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés : règlement 1829/2003

Conforme au règlement 1266/2010 de la Commission (modifiant la Directive 2007/68/CE en ce qui concerne les obligations en matière d'étiquetage applicables aux vins) concernant l'étiquetage des allergènes LAIT et OEUF qui sont utilisés comme agent de clarification

Conforme au règlement CE n° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides (modifiant la directive 91/414/CEE)

Conforme au règlement CE n° 1881/2006 portant fixation en teneurs maximales pour les métaux lourds, les dioxines et PCB de type dioxines, les mycotoxines et les HAP

Compositions :

Liste des ingrédients : Vinaigre d'alcool

Ne contient pas d'ingrédients OGM ou dérivés d'OGM

Ne contient pas d'ingrédient ionisé

N'est pas traité par ionisation

Ingrédients allergène majeurs :

Céréales et dérivés contenant du gluten (teneur > 200ppm)	Non
Soja et dérivés	Non
Crustacés, poissons et dérivés	Non
Œufs	Non
Lait et dérivés	Non
Fruit à coques (noix, noisette, amandes, arachide)	Non
Sésame, lupin et dérivés	Non
Sulfites à la concentration de 10 mg/kg en SO ₂	Non
Céleri et dérivés	Non
Moutarde et dérivés	Non
Mollusques et dérivés	Non
Lupins et dérivés	Non

Informations nutritionnelles moyennes (Tolérances et arrondis appliqués selon les recommandations de l'ANIA)

	100 g (ou 100 ml)
Valeur énergétique moyenne : (kJ [kcal])	104 kJ (24 kcal)
Matières grasses (g)	0.0
Dont acides gras saturés (g)	0.0
Glucides (g)	0.0
Dont sucres (g)	0.0
Fibres alimentaires (g)	0.0
Protéines (g)	0.0
Sel (g)	0.0

Spécifications techniques

Analyses physicochimiques

Analyses	Valeur cible	Spécifications	Méthodes ou appareillage
Acidité Totale (g acide acétique pour 100 g)	8,00	7,90 – 8,10	Analyse acidométrique
Alcool (en % en vol)	<0,5	<0,5	Ebulliomètre
Anhydride sulfureux (mg/l)	<10	<10	Sulfimatic

Cette fiche annule et remplace les précédentes.

Elle a été réalisée à titre indicatif et correspond à l'état actuel de nos techniques et connaissances.

Février 2019

	FICHE TECHNIQUE	Page : 2 / 2
		Réf. FT005L
Service Emetteur : Laboratoire	VINAIGRE D'ALCOOL 8% D'ACIDITE	Date d'application : 01/02/2019

Critères microbiologiques

Le pH bas du produit (2.30 et 2.70) ne permet pas la croissance ou la multiplication de bactéries pathogènes. Des bactéries d'altération acidophiles peuvent se développer mais le procédé de filtration est suffisant pour diminuer de manière significative la flore d'altération.

Critères organoleptiques

Odeur : caractéristiques du vinaigre d'alcool.
 Saveur : acide, caractéristiques du vinaigre d'alcool.
 Texture : Liquide
 Aspect : Translucide

Contrôles internes

Matières Premières – Ingrédients

- Alcool : Vérification de la qualité et de la quantité de l'alcool, des documents d'accompagnement.
- Eau : analyse physicochimique et microbiologique mensuelle.
- Auxiliaire technologique (Conformité du bulletin d'analyses avec la fiche technique du produit)

En cours de fabrication

Fermentation acétique : - Contrôle de l'alcool et de l'acidité sur chaque vidange journalière (conforme aux spécifications)
 - Contrôle du fonctionnement de l'acétateur quotidien
 Filtration – coupage : Contrôle de la turbidité, de l'acidité à chaque coupage (conforme aux spécifications)

Produit fini

Contrôle Physico-chimiques, Contrôle du contenant (étiquette, bouchon...) sur chaque conditionnement – Conformité par rapport au plan de contrôle et fiche conditionnement

Un cahier de conditionnement visé par le laboratoire se trouve en production.

Ce document comprend les informations suivantes :

- La journée de production
- Le type de produit
- L'identification du lot
- Les incidents éventuels en cours de conditionnement.
- Les auto contrôles emballages

Durée et condition de stockage

Les vinaigres sont dispensés de la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées (cf Lamy Dehove Etude 444 - § 444155 Etiquetage)

Le marquage du lot :

Exemple : Pour un conditionnement du 07/08/2017

L(pour le lot) + 5 chiffres pour le conditionnement (quantième du jour : 219 ; 2 derniers chiffres de l'année 17)
 L21917

Se conserve à température ambiante de +12°C à +25°C dans son emballage d'origine fermé

Eviter les chocs thermiques importants et répétés

	Vérfié et Approuvé par
<u>Nom</u>	Annie SWIERKOSZ
<u>Fonction</u>	Responsable Qualité / Laboratoire / R&D
<u>Signature</u>	 SAS COVINOR 139, Rue Marcel Sembat 59590 RAISMES Tél. : 03 27 32 94 94 - Fax : 03 27 36 80 33 TVA FR (90) 442 331 914

Cette fiche annule et remplace les précédentes.

Elle a été réalisée à titre indicatif et correspond à l'état actuel de nos techniques et connaissances.

Février 2019