

Fiche technique PRODUIT - VIN

Diffusion : achats, qualité

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fournisseur			VISUEL BOUTEILLE	
Dénomination produit	PROSECCO SPUMANTE BRUT			
Appellation	DOC			
Couleur (rouge, blanc, rosé)	BLANC			
Millésime (si applicable)	X			
Catégorie (AOC/AOP/IGP/VSIG/AUTRE)	DOC			
Label/Allégation (si applicable)	☐ BIO			
	☐ Biodynamie			
	☐ En conversion	année :		
	☐ HVE	niveau :		
	☐ Sans Sulfites Ajoutés			
Autre à préciser :				
Nom + localisation de l'exploitation	C.D.C. SRL			
Capsule CRD (obligatoire) (récoltant, entrepositaire, agréé, négociant)	PRODUCTEUR			
Encépagement (avec %)	100% GLERA			
Contenance	750ML			
Type de bouteille	COLLIO LEGERE			
Qualité de bouchon	☒ liège naturel	☒ technique		
	☐ colmaté	☐ synthétique		
	☐ aggloméré	☐ à vis		
Commentaires de dégustation	Descriptif général			
	Adjectifs pour présenter le vin (ex: rond, fruité etc...)			
	Aspect		Jaune paille, pâle.	
	Nez		Fruité typique avec des notes évidentes de fleurs blanches.	
	Bouche		Acidité fraîche, fruitée harmonieuse avec un arrière-goût légèrement amer.	
Accords mets/vins	Il est inégalé à l'apéritif mais peut conduire à un repas complet. Il est excellent en combinaison avec des entrées de poisson et de légumes, des entrées avec des fruits de mer et du poisson cuit au four comme la truite farcie ou cuite au four.			

PROFIL ANALYTIQUE

TAV	12	%	ACIDITE TOTALE	5,7	g/L
SUCRES	10	g/L	ACIDITE VOLATILE	0,2	g/L
SO2 LIBRE	40	mg/L	pH	3,3	
SO2 TOTAL	150	mg/L			

TRACABILITE	
Format du marquage du lot (ex : année + quantième)	Emplacement du marquage du lot
L+année+n.du jour de l'an= L21/080	Etiquette arrière

COMPOSITION si concerné (ex: vin aromatisé)					
Ingrédients (par ordre décroissant y compris les additifs)	Rôle : I : ingrédient A : additif (préciser rôle de l'additif)	% à la mise en œuvre	Origines		
			V : végétale A : animale S : synthèse M : minérale	Préciser : exemples : blé / poule...	Origine géographique
VIN	I	99,9%	V		ITALIE
ANIDRIDE SOLFOROSA	I	150 mg/l	M		ITALIE
BENTONITE	A: clarifier	300 mg/l	M		ITALIE
FITOPROTEINE	A: clarifier	50 mg/l	V		ITALIE
PVPP	A: clarifier	50 mg/l	S		CHINE
LEVURES	A: fermentation	100 mg/l	V		EUROPE
DIAMMONIO FOSFATO	A: fermentation	50 mg/l	S		EUROPE

ALLERGENE(S) / GARANTIE(S)	
ALLERGENE(S)	Sulfites ajoutés ☒ oui ☐ non Autres :
OGM	Conformément aux règlements UE 1829 & 1830/2003 ce produit ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM ☒ oui ☐ non
IONISATION	Conformément au règlement UE 1169/2011 ce produit et ses ingrédients n'ont pas subi de traitement par ionisation ☒ oui ☐ non
PESTICIDES (produit bio ou conventionnel)	Produit conforme aux réglementations UE (Règl. UE 396/2005 et modifications pour le conventionnel et Règl. UE 2018/848 pour le BIO) ☒ oui ☐ non
METAUX LOURDS / CONTAMINANTS	Produit conforme au règlement UE 1881/2006 et modifications ☒ oui ☐ non

EMBALLAGE	
Emballages (bouteille, bouchon, poche etc...) APTES au contact alimentaire et adapté au contenu, selon règlement UE 1935/2004	☒ oui ☐ non
Emballage BPA NI selon loi française 1442-2012	☒ oui ☐ non
Détailler les consignes de tri des composants:	

SITE	
Mise en place d'une étude HACCP	☒ oui ☐ non Depuis:
Mise en place d'une procédure bris de verre sur ligne embouteillage (obligatoire)	☒ oui ☐ non
Certification(s) du site (si certifié)	☐ IFS ☒ BRC AUTRE :

VIN BIOLOGIQUE	
Dans le cas d'un vin biologique, le fournisseur s'engage à livrer <u>UNIQUEMENT</u> des palettes ne comportant qu' <u>UN SEUL NUMÉRO DE LOT</u> par palette (palette homogène). Le numéro de lot du produit doit être inscrit sur le carton.	