

	ENREGISTREMENT	EN 28
	Fiche technique PRODUIT - VIN	

Diffusion : achats, qualité

CARACTERISTIQUES GENERALES		
Fournisseur		
Dénomination produit	DOC PROSECCO BRUT GRIFON	
Appellation	DOC PROSECCO SPUMANTE	
Couleur <i>(rouge, blanc, rosé)</i>	BLANC	
Millésime <i>(si applicable)</i>	NO	
Catégorie <i>(AOC/AOP/IGP/VSIG/AUTRE)</i>	DOC	
Label/Allégation <i>(si applicable)</i>	☐ BIO	
	☐ Biodynamie	
	☐ En conversion	année :
	☐ HVE	niveau : 3
	☐ Sans Sulfites Ajoutés	
	Autre à préciser :	
Nom + localisation de l'exploitation	ITALIE	
Capsule CRD <i>(obligatoire)</i> <i>(récoltant, entrepositaire, agréé, négociant)</i>	PRODUCTEUR	
Encépagement <i>(avec %)</i>	100% GLERA	
Contenance	1.5L	
Type de bouteille	COLLIO TC UVAG 1.5L	
Qualité de bouchon	☐ liège naturel	☐ technique
	☐ colmaté	☐ synthétique
	☒ aggloméré	☐ à vis
Commentaires de dégustation	Descriptif général	parfait à l'apéritif et tout au long du repas, idéal pour porter un toast en compagnie et pour les occasions spéciales
	Adjectifs pour présenter le vin <i>(ex: rond, fruité etc...)</i>	frais et fruité
	Aspect	Jaune paille, pâle
	Nez	Parfum fruité intense avec des notes particulières de pomme et de pamplemousse qui se fondent dans le floral des fleurs de glycine et de sureau.
	Bouche	De bonne structure, il offre des sensations en bouche agréables, équilibrées et harmonieuses.
Accords mets/vins	Idéal pour les apéritifs et les entrées à base de fromage et de poisson, mais également excellent tout au long du repas avec les risottos, les pâtes sèches ou les pâtes au bouillon et les plats délicats en général	



PROFIL ANALYTIQUE					
TAV	11,45±0,5	%	ACIDITE TOTALE	5,6±0,3	g/L
SUCRES	10,3±1	g/L	ACIDITE VOLATILE	0,15±0,15	g/L
SO2 LIBRE	36±8	mg/L	pH	3,25±0,15	
SO2 TOTAL	140±10	mg/L			

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

COMPOSITION (règlement UE 2021/2117)

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
raisins	I (materia prima)	99%	V	Veneto
sucre	A (sciropo zuccherino e arricchimento speciale, presa di spuma)	1%	V	Europa
acide malique	A (regolatore acidità)	> 0,0003%	V	Cina
acido citrico	A (regolatore acidità)	> 0,0003%	V	Italia
métabisulfite de potassium	A (conservante)	> 0,00002%	S	Italia
acide métatartrique	A (conservante)	> 0,00005%	S	Italia
N2	(gas per il riempimento in atmosfera controllata)	0	S	Italia
LISTE DES INGREDIENTS étiquetage selon UE 2021/2117	Raisins, sucre, correcteurs d'acidité : acide malique -acide citrique, conservateurs : SULFITES - acide métatartrique. Mis en bouteille sous atmosphère protectrice.			
ATMOSPHERE PROTECTRICE	☒ OUI ☐ NON			
VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100ml			QR CODE	
☒ calculs ☒ analyses				
Energie	288	kJ		
Energie	69	kcal		
Matières grasses	0	g		
dont AGS	0	g		
Glucides	1	g		
dont sucres	1	g		
Protéines	0	g		
Sel	0	g		

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	
METEAUX LOURDS / CONTAMINANTS	Produit conforme au règlement UE 1881/2006 et modifications	☒ oui ☐ non	

EMBALLAGE			
Emballages (<i>bouteille, bouchon, poche etc...</i>) 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
consignes de tri selon CITEO:			

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 : SMETA, EQUALITAS	

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.	