



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES  
TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84  
MAIL : [cuisinor@huilieriegid.fr](mailto:cuisinor@huilieriegid.fr) - SITE : <http://www.huilieriegid.fr/>

Mise à jour le: 25/09/2020

## Vinaigrette au Vinaigre Balsamique 20ml

## Vinaigrette with Balsamic vinegar 20ml

### Références /References :

| Code EAN      | Code interne | Volum e net (Litre) | Poids brut (kg) | Poids net (kg) | Unité de livraison | UVC/ Carton | Litres   | Cartons / Palette | UCV/ Palette | Nombre de couche/ palette |
|---------------|--------------|---------------------|-----------------|----------------|--------------------|-------------|----------|-------------------|--------------|---------------------------|
| 3281750002002 | CVBAR20      | 4                   | 4.46            | 3.78           | Carton             | 200         | 4 litres | 88                | 17600        | 11                        |

Carton : (mm) L : 387 \* I : 287 \* H : 145 / poids net : 3.78 kg \* poids brut : 4.46 kg

Palette : (cm): L : 120 \* I : 80 \* H : 172 / poids net : 332.64 kg \* poids brut : 392.48 kg

Coupelle : (cm) : diamètre: 5.5 \* H : 2.5 / poids net : 18.9g \* poids brut : 20.8g

### Identification / Identification

|  |  |
|--|--|
| Dénomination / Designation :           | Vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive / Vinaigrette with balsamic vinegar and olive oil  |
| Type/ type                             | Sauce froide déphasée /out of phase cold sauce   |
| Définition / definition :              | <i>La vinaigrette est une sauce condimentaire fluide, à base d'huile(s) végétale(s) (en proportion supérieur ou égale à 25%) et de vinaigre(s) de fermentation, et éventuellement complétée d'autres ingrédients utiles : au goût, à la texture, à l'aspect et à la stabilité. La dénomination « sauce vinaigrette » est réservée aux produits dont la proportion en huile est supérieure ou égale à 50% et inférieur à 75%. (Selon le « code de fabrication des vinaigrettes, des sauces vinaigrettes, des vinaigrettes allégées et des vinaigrettes à teneur en lipides réduite », du 26 mai 1988). / Vinaigrette is a fluid dip condiment, with vegetable oil (in proportion higher or equal to 25 %) and with vinegar from fermentation, and possibly completed by other useful ingredients: to the taste, to the texture, to the aspect and to the stability. The name "vinaigrette" is reserved for products whose proportion in oil is higher or equals than 50 % and lower than 75 %. (According to the "code of manufacturing des vinaigrettes, des sauces vinaigrettes, des vinaigrettes allégées et des vinaigrettes à teneur en lipides réduite", of May 26th, 1988)</i> |
| Ingédients / Ingredients :             | Huile de colza, vinaigre balsamique 18% (vinaigre de vin, moût de raisins), huile d'olive vierge extra 6%, eau, sel, poivre./ Rapeseed oil, balsamic vinegar 18% (wine vinegar, grape must), extra virgin olive oil 6%, water, salt, pepper.   |
| Mode d'obtention / Method of obtaining | Mélange /blend   |
| Fabriqué en / made in                  | France/ France   |
| Position OGM / GMO position            | Non soumis à l'étiquetage, conformément aux Règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures/ Not subject to labeling, in accordance with Regulations EC 1829/2003 and EC 1830/2003 and their subsequent modifications.  |
| Code douanier / Customs code           | 15 12 19 90  |



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES  
TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84  
MAIL : [cuisinor@huilieriegid.fr](mailto:cuisinor@huilieriegid.fr) - SITE : <http://www.huilieriegid.fr/>

Mise à jour le: 25/09/2020

## Vinaigrette au Vinaigre Balsamique 20ml

### Vinaigrette with Balsamic vinegar 20ml

#### Caractéristiques organoleptiques – Physico-chimique / Organoleptic characteristics - Chemical & Physical characteristics

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Texture / State :                 | Liquide à 20°C / Liquid at 20°C               |
| Goût et odeur / Taste and smell : | Typique de la recette / Typical of the recipe |
| Densité                           | 0.9415 g/l                                    |

#### Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

|  | UNITES/UNITS | NORMES/NORMS(pour/per 100g) |
|--|--------------|-----------------------------|
| Energie / Energy                                 | Kcal<br>KJ   | 653<br>2688                 |
| Protéines / Protein                              | g            | 0                           |
| Glucides / Carbohydrates                         | g            | 3.6                         |
| Dont sucres/which sugars                         | g            | 3.5                         |
| Lipides / Total fat                              | g            | 71                          |
| Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids | g            | 5.7                         |
| Sel/Salt   | g            | 1.7                         |
| Fibre/fibre                                      | g            | 0                           |

#### Microbiologie / Microbiology

| ANALYSES / ANALYSES                | LIMITES              | LIMITS              |
|------------------------------------|----------------------|---------------------|
| Flore aérobie mésophile 30°C       | m=100 000 ufc/g      | m=100 000 ufc/g     |
| Bactérie lactiques mésophiles      | /                    | /                   |
| Ratio flore totale/ flore lactique | <100                 | <100                |
| Staphylococcus aureus              | m=1000 ufc/g         | m=1000 ufc/g        |
| Entérobactéries                    | m=10000 ufc/g        | m=10000 ufc/g       |
| Escherichia coli                   | m=1 ufc/g            | m=1 ufc/g           |
| Salmonella                         | non détecté dans 25g | not detected in 25g |
| Levures / moisissures              | m=10000 ufc/g        | m=10000 ufc/g       |
| Listeria monocytogenes             | non détecté dans 25g | not detected in 25g |



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES  
TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84  
MAIL : [cuisinor@huilieriegid.fr](mailto:cuisinor@huilieriegid.fr) - SITE : <http://www.huilieriegid.fr/>

Mise à jour le: 25/09/2020

## Vinaigrette au Vinaigre Balsamique 20ml

## Vinaigrette with Balsamic vinegar 20ml

### Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

|  |   |
|--|---|
| Conditions de conservation / Storage conditions :                | A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C)<br>Away from air, light and at room temperature (<25°C) |
| Conseil utilisation / Advices for use                            | Assaisonnement, dipping / the dressing, dipping.  |
| DLUO / DMM   | 12 mois après conditionnement / 12 months after conditioning  |
| Précautions d'emploi / Precaution for use :                      | Bien agiter avant ouverture / Shake well before opening   |
| Durée de conservation après ouverture / Shelf life after opening | A consommer immédiatement / Consume immediately   |

### Contenant / Containers :

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Type de contenant / Containers type : | Coupelle de 20 ml   |
| Matériau                              | Film inférieur : APET/PE<br>Film supérieur : OPA/PE<br>PET issu à 100% de filière recyclée                        |
| Emballage/ pack                       | Carton filière FSC recyclable et sache bleue ☈ recyclable /<br>Recyclable FSC cardboard and recyclable blue bag ☈ |
| Alimentarité / Food grade :           | Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires                 |

### Autres informations / Other informations :

|   |           |
|---|-----------|
| Ionisation / Ionisation :   | Non / No  |
| Hydrogénéation / Hydrogenation :  | Non / No  |
| Conforme à la définition "végétarien" / In compliance with "Vegetarian" definition :  | Oui / Yes |
| Conforme à la définition "végétalien" / In compliance with "Vegan" definition :       | Oui / Yes |
| Présence d'alcool / With alcohol :  | Non / No  |
| Produit d'origine animale / Product of animal origin :                                | Non / No  |
| Conforme à la définition "halal" / In compliance with "halal" definition              | Oui / Yes |
| Colorant / Dye  | Non / No  |
| Allergène selon la directive 2000/13/CE / allergen, according to directive 2000/13/EC | Non / No  |