



# Le Moulin des Cépages

## Fiche Technique Vinaigre aromatisé à la Myrtille



**Ingrédients** : Vinaigre de vin - vinaigre balsamique,  
jus de raisin concentré, arôme naturel myrtille

**Acidité** : acidité totale en degré acétique 6°

**DLUO** : pas de DLUO

**Stockage** : Conservation à température ambiante

**Emballage et conditionnement** :

**Gencod** : 3760065990117

- 10 cl : Flacon en verre, bouchon spray  
carton de 24 flacons  
Poids carton : 6,800 kgs  
Poids unitaire : 0,273 kg

**Liste allergènes** : Contient des sulfites

### **Déclaration nutritionnelles** :

Pour 100 g.  
Valeur énergétique : 550 kj 131 kcal  
Graisses : 0,2 g  
Dont acides gras saturés : 0 g  
Glucides : 30,5 g  
Dont sucres : 28,5 g  
Protéines : 0,5 g  
Sel : 0 g

L'élaboration de ce produit est menée dans le cadre d'une démarche HACCP et sous procédure hygiène qualité.  
Cette fiche a été réalisée à titre indicatif et correspond à l'état actuel de nos techniques et connaissances

Validé par Mr Stéphane Péau

Mise à jour le : 20/04/2021