



FICHE PRODUIT - VINAIGRE FIGUE

Date création fiche : 27/03/13
Date dernière modification : 26/03/18



INFORMATIONS PRODUCTEUR

Raison sociale Libeluile
Adresse 1050 route de Béréziat - Moulin de Vernessin
01340 Jayat - FRANCE
contact@libeluile.fr
E-mail
Renseignements 04 74 25 68 10 Fax 04 74 30 87 83
Site internet www.libeluile.fr

TYPE PRODUIT

Marque Libeluile
Désignation commerciale Vinaigre à la pulpe de figue

Conditionnements	10cl	25cl	50cl
Codes articles	064	077	341
Codes EAN 13 produits	3 760129 020651	3 760129 020774	3 760129 023416
Codes EAN 13 cartons	3 760129 021993	3 760129 021917	3 760129 023713

PRODUCTION

Composition
Pulpe de figue (42%) Acidité 4,01%
Vinaigre blanc 8° (41%) Matière principale purée de figue
Sucre
Acide ascorbique Pays de fabrication France
Pectine

Valeurs nutritionnelles

Valeur type pour	100ml	5ml (une portion)
Energie (kJ)	491.187	24.57
Energie (Kcal)	115.610	5.785
Lipides (g)	0.208	0.010
Dont AG saturés (g)	0.023	0.001
Cholestérol (g)	0	0
Glucides (g)	25.086	1.255
Dont sucres (g)	24.842	1.243
Protéines (g)	0.683	0.034
Fibres alimentaires (g)	1.089	0.054
Vitamines C (mg)	0.933	0.047
Sodium (mg)	5.289	0.265
Sel (mg)	13.451	0.673

CONDITIONNEMENT

Matière conditionnement bouteille en verre
Forme base bouteille rond (10cl) - carré (25cl et 50cl)
Température produit ambiante* (*conseil de stockage optimum : entre 15° et 20°C)

	10cl	25cl	50cl
Poids brut (kg)	0.290	0.550	0.950
Volume net	10cl	25cl	50cl
Hauteur bouteille (mm)	185	215	275

EMBALLAGE

Matière du colis carton
Nombre d'unités par colis 12

	Colis 10cl	Colis 25cl	Colis 50cl
Poids brut (kg)	3.6	6.9	11.9
Mesures (mm)	180*140*195	227*176*255	267*207*320

PALETTISATION

	10cl				25cl			
	Nombre/couche		Nombre/palette		Nombre/couche		Nombre/palette	
	colis	bouteilles	Colis	Bouteilles	Colis	Bouteilles	Colis	Bouteilles
Europe	32	384	224	2688	24	288	120	1440
VMF	42	504	252	3024	28	336	140	1680
	50cl							
	Nombre/couche				Nombre/palette			
	colis	bouteilles	colis	bouteilles	colis	bouteilles	colis	bouteilles
Europe	15	180	60	720				
VMF	17	204	68	816				

COMMANDE

Unité de commande Carton soit 12 bouteilles
Taux TVA 5,5%

GUIDE D'UTILISATION

DLUO 24 mois après date de fabrication
Recommandations A consommer de préférence dans les 6 mois après ouverture
Au cours de la durée de vie du produit, il est notable de voir apparaître un brunissement qui n'altère en rien la qualité du produit
Mariages harmonieux Carottes, porc, pignon de pin, jambon de Bayonne, gibier, salade verte, miel, foie gras, framboise, mascarpone, fromage de chèvre, roquefort, huile vierge de noix, amandes, vanille