FICHE PRODUIT - VINAIGRE FRAMBOISE

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
E-mail : contact@libeluile.fr
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 framboise

Conditionnements	10cl	25cl	50cl
Codes articles	065	078	342
Codes EAN 13 produits	3 760129 020651	3 760129 020781	3 760129 023423
Codes EAN 13 cartons	3 760129 022105	3 760129 021924	3 760129 023720

PRODUCTION

Composition
Pulpe de framboise (42%)
Vinaigre blanc 8° (41%)
Sucre
Pectine

Acidité : 4.47%
Matière principale : purée de framboise
Pays de fabrication : France

Valeurs nutritionnelles

Valeur type pour	100ml	5ml (une portion)
Energie (kJ)	450.982	22.567
Energie (Kcal)	106.471	5.328
Lipides (g)	0.208	0.010
Dont AG saturés (g)	0.010	0.001
Cholestérol (g)	0	0
Glucides (g)	21.078	1.055
Dont sucres (g)	20.832	1.042
Protéines (g)	0.735	0.037
Fibres alimentaires (g)	3.111	0.156
Vitamines C (mg)	87.272	4.367
Sodium (mg)	5.502	0.275
Sel (mg)	13.983	0.700

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
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 apparaitre un brunissement qui n'altère en rien la qualité du produit

Mariages harmonieux : Mâche, gésier, lardon, foie gras, fromage blanc, gibier, chocolat noir et blanc, desserts au citron, pistache, figue, courge, pintade, betterave rouge, huile vierge de noisette