



FICHE PRODUIT – VINAIGRE ANANAS MENTHE



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 d'ananas à la menthe

Conditionnements	10cl	25cl	50cl
Codes articles	254	264	361
Codes EAN 13 produits	3 760129 022549	3 760129 022648	3 760129 023614
Codes EAN 13 cartons	3 760129 022273	3 760129 022280	3 760129 023928

PRODUCTION

Composition
Pulpe d'ananas (45%) Acidité 4.29%
Vinaigre blanc 8° (41%) Matière principale purée d'ananas
Sucre
Menthe fraîche (0.5%), Pays de fabrication France
Pectine, Acide ascorbique
Valeurs nutritionnelles

Valeur type pour	100ml	5ml (une portion)
Energie (kJ)	415.649	20.781
Energie (Kcal)	97.779	4.888
Lipides (g)	0.168	0.008
Dont AG saturés (g)	0.002	0
Cholestérol (g)	0	0
Glucides (g)	21.126	1.056
Dont sucres (g)	20.903	1.045
Protéines (g)	0.081	0.004
Fibres alimentaires (g)	0.778	0.039
Vitamines C (mg)	10.650	0.532
Sodium (mg)	6.651	0.333
Sel (mg)	16.914	0.846

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		50cl			
	Nombre/couche	Nombre/palette	Nombre/couche	Nombre/palette	Nombre/couche	Nombre/palette		
Europe	32	384	224	2688	24	288	120	1440
VMF	42	504	252	3024	28	336	140	1680

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 Saumon, crevettes, poulet, porc, jambon cru, roquette, noix de coco, chayotte (chouchou), tomate, oignons nouveaux, poivrons confits, chocolat noir, vanille, huile vierge de sésame Libeluile