

VINAIGRE DE CIDRE BIOLOGIQUE KIVINAT

PRESENTATION

Historique : Le vinaigre est un condiment qui remonte probablement à la même origine que celle du vin. Laissé à l'air libre, celui-ci se transforme rapidement en *vinaigre*, d'où son nom. Il était déjà utilisé comme médicament chez les légionnaires romains qui lui attribuaient des propriétés médicinales. Ils se servaient de vinaigre pour purifier leur eau.

Définition : Le vinaigre est un liquide acide obtenu grâce à l'oxydation de l'éthanol dans le vin, le cidre, la bière et autres boissons fermentées. Le vinaigre commun comporte une concentration d'environ 5% à 8% d'acide acétique. L'acide tartrique et l'acide citrique se retrouvent, en plus faibles concentrations, dans les vinaigres naturels.

Le vinaigre de cidre résulte d'un ajout d'une " mère vinaigre " au cidre. Il est moins acide que le vinaigre de vin et a un léger goût de pomme. Sa couleur est généralement jaune pâle.



Ingrédient(s) : vinaigre de cidre biologique non pasteurisé

Process de fabrication : 1/ Acétification 2/ Collage-Décantation 3/ Filtration 4/ Stockage 5/ Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Le vinaigre est généralement utilisé pour fabriquer des vinaigrettes, des marinades, ainsi que pour assaisonner les salades.

Le vinaigre peut aussi être utilisé comme condiment. On l'utilise par exemple pour la conservation des cornichons ou des oignons.

Caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles :

Couleur : ambré

Odeur : pomme, acidité atténuée

Aspect : limpide

Flaveur : cidre, légère acidité

Acidité (en degré acétique) : 5 g/100ml

pH : 3.0

Alcool résiduel : < 0.5%

Valeur énergétique	24	Kcal
	102	KJ
Glucides	0.79	g
Protéines	0.3	g
Lipides	0.1	g

CERTIFICATION

Codification douanière : 2209.00.91

VINAIGRE DE CIDRE BIOLOGIQUE KIVINAT

Traçabilité :

Origine de la matière première : France (Bretagne)

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE N° 2092/91.

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet

« Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.



Certification biologique : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR.AB.01).

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Contient des sulfites. (Ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

Critères microbiologiques : Non applicable

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	30 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

VINAIGRE DE CIDRE BIOLOGIQUE KIVINAT

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.05

4/ Conditionnement :

Exemple de conditionnement disponible :

Les photos ne sont pas contractuelles.



Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
75 cl/6	Bouteille en verre	Film plastique	-	3 329480106048	Produit dispensé de date limite de consommation	Produit dispensé de date limite de consommation

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).
Après ouverture, à conserver au froid et à consommer rapidement.

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.