

SPECIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

PRODUIT :	EXTRAIT GRAND MARNIER® 50% vol.
DESCRIPTION GENERALE GENERAL DESCRIPTION:	Liquide limpide, de couleur brune, à odeur et saveur caractéristiques. <i>Brown limpid liquid, characteristic in terms of smell and savour.</i>

LEGISLATION – ETIQUETAGE	Ingrédients : alcool, eau, cognac, arôme naturel d'oranges, colorant : E150a. Origine : oranges = Antilles ; autres : U.E. Ce produit ne contient pas d'OGM, d'ingrédients ionisés, ni d'allergènes. Législation France : usage réservé aux préparations alimentaires <i>According to the French Law : to be used only by professionals for food preparations</i>
REGULATIONS – LABELLING	Components : alcohol, water, cognac, natural orange flavouring, colouring : E150a. Origin : oranges = West Indies ; others = E.U. This product is GMO free and does not contain any ionized components or allergenic substances.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES	ANALYTIC FEATURES	Valeur/Value	Tolerance	Unité/Unit
- T.A.V.	Alcoholic strength	50,0	0,3	% vol.
- pH	pH	4,75	0,5	
- masse volumique à 20°C	specific gravity at 20°C	930	1	g/l
- Fer	Iron	< 0.2		mg/l
- Cuivre	Copper	< 1.0		mg/l
- Extrait sec total	Total dry extract	< 2,0		g/l
- Couleur (D.O. à 430 nm)	Colour (O.D. at 430 nm)	0,80	0,05	
- Turbidité	Turbidity	< 2,0		N.T.U.
- Indice de réfraction à 20°C	Refractive index at 20°C	1,359	0,001	
- Viscosité Brookfield à 20°C	Brookfield viscosity at 20°C	5,0	0,5	mPa.s
- Métaux lourds	Heavy metals	< LOQ		
- Résidus de pesticides	Residue of agricultural chemicals	présence non détectée (not detected)		
- Mycotoxines	Mycotoxins	présence non détectée (not detected)		

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	MICROBIOLOGICAL FEATURES	
- Coliformes, levures, moisissures, germes totaux	Coliforms, yeasts, moulds, total germs	absence (none) / 5 ml.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	NUTRITIONAL INFORMATION	Valeur/Value	Unité/Unit
- Valeur calorique calculée	Calculated caloric value	11562	kJ/l
		2762	kcal/l
Valeurs nutritionnelles	Nutritional value	pour (for)	100 g
Energie	Energy	1243	kJ
		297	kcal
Matières Grasses	Fat	0	
dont acides gras saturés	of which saturated	0	
Glucides	Carbohydrates	< 0,2	g
dont sucres	of which sugars	0	g
Protéines	Proteins	0	
Fibres, Amidon, Polyols	Fibers, Starch, Polyols	0	
Sel	Salt	0	
Alcool (éthanol)	Alcohol (ethyl alcohol)	42	g

DDM : les boissons titrant 10% vol. ou plus d'alcool sont dispensées d'une Date de Durabilité Minimale [Annexe X 1 c) du Rgt 1169/2011 INCO] Shelf Life : The titling drinks 10% vol. or more alcohol are exempted from a best-before date [Annex X 1 c) Rgt 1169/2011 INCO]				
STOCKAGE ET CONSERVATION	STORAGE AND PRESERVATION	Valeur/Value	Tolerance	Unité/Unit
- Point éclair	Flash point	24,0	0,3	°C
Le produit stocké à 30°C (86°F) maximum, dans son conditionnement d'origine non entamé conserve toutes ses qualités pendant au moins 1 an à partir de sa livraison. <i>When the product is stored at 30°C (86°F) maximum, in its original closed packaging, the quality of the product remains unchanged during at least 1 year after delivery.</i>				

CODE DOUANIER - CUSTOMS CODE	(Contenance / Capacity ≤ 2 L)	2208.90.69.00
	(Contenance / Capacity > 2 L)	2208.90.78.00

CONTENANCES - CAPACITIES

Usage Professionnel - *Professional use*

Bouteille PET 1L

1L PET bottle

Bonbonnes 5L et 20L, Fûts 200L

5L, 20L and 200L HDPE carboys and drums

EMBALLAGES - PACKAGING

Les emballages utilisés sont conformes aux législations européenne et USA sur les matériaux pour contact alimentaire.

Packagings used are in conformity with European and American regulations on materials in contact with food products.

CONFIDENTIALITÉ - CONFIDENTIALITY

Cette fiche et les informations qu'elle contient sont la propriété de CAMPARI France et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers sans autorisation préalable écrite du groupe.

This sheet and the information it contains are the property of CAMPARI France and must under no circumstances be disclosed to a third party without the prior written consent of the group.