

SPÉCIFICATION PRODUIT

Rhum Traditionnel Foudré 40% vol.

Référence produit : RHF40Z

Pays de Fabrication : France

Description: Assemblage de rhums traditionnels.

Le Rhum Traditionnel est une eau de vie ambrée issue de la fermentation alcoolique puis de la distillation des sirops provenant du traitement et de l'extraction du sucre de canne.

Le rhum Grand-Arôme est un Rhum Traditionnel enrichi par recyclage d'une partie des jus désalcoolisés sortant en pied de colonne à distiller.

Composition :

Ingrédients	Catégorie ingrédient	Pays d'origine
Rhum Traditionnel.	Ingrédient	DOM TOM
Rhum "Grand arôme".	Ingrédient	DOM TOM

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Liquide
Odeur	Rhum
Gout	Rhum
Couleur	Ambré

Caractéristiques physico-chimiques :

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques (Selon la réglementation en vigueur)		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique	40,0 %vol.	+/- 0,3	Non concerné		
Densité 20°C	0,950	Valeur indicative			

Caractéristiques nutritionnelles (g pour 100ml)

(Valeurs données à titre indicatif)

Valeurs Energétiques (Kcal)	222 Kcal	Protéines	<0.5
Matières grasses	<0.6	Sel	<0.03
Acides Gras Saturés	<0.1	Alcool Ethylique	31.6
Glucides	<0.5		
Sucre	<0.5		

Statut Ionisation/OGM

Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit pas de traitement ionisant au cours de notre process.
Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients OGM.

Sécurité alimentaire

Nous garantissons que nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur concernant les teneurs en contaminants et pesticides.

Filtration des Liquides

SPÉCIFICATION PRODUIT

Allergènes présents (Selon la réglementation en vigueur) - Absence P Présence	Produit	Ligne	Usine	Précisions (si présence)
Arachides et produits à base d'arachides	-	-	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	P	P	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	-	-	-	
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland et autres fruits à coque à votre connaissance)	-	P	P	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-	-	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	-	P	P	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.
Lupin et produits à base de lupin	-	-	-	
Mollusques et produits à base de mollusque	-	-	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-	-	
Oeufs et produits à base d'œufs	-	-	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	-	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-	-	
Soja et produits à base de soja	-	-	-	
Anhydride sulfureux et sulfites de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	-	P	P	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.

Stockage / Conservation / Utilisation

D.L.U.O (Mois)	NA selon l'article R112.22 à 24 du code de la consommation
Conditions	Dans son emballage d'origine fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires	

Caractéristiques conditionnement/emballages/palettisation (Alimentarité conforme à la réglementation en vigueur)

	Code douane :	Poids Brut	Poids Net	Poids Net Egoutté
RHF40C: Carton de 4 bidons plastique de 5L.(32 Cartons / palette 80x120).	22084051	19,94 Kg	19 Kg	
RHF40D: Carton de 4 bidons de 2L. (80 Cartons/ palette 80x120).	22084011	8,14 Kg	7,6 Kg	
RHF40L: 6 x 1 Litre Bouteilles P.E.T (80 cartons / palette 80 x 120).	22084011	6,12 Kg	5,7 Kg	
RHF40U: Bidon de 20 Litres (30 bidons/palette 80x120)	22084051	19,8 Kg	19 Kg	

Date de mise à jour : Ver. E du 23/04/2015

Validation
Service qualité
LA CARTHAGINOISE

La Carthaginoise
B.P. 31 - 30150 ROQUEMAURE
Tél. : 04 66 82 61 62 - Fax : 04 66 82 88 50
SIRET 338 729 726 00012
E-mail : info@lacarthaginoise.com