



Rhum Traditionnel Foudré 40% vol.

Référence interne vrac: RHF40Z-1242

Pays de Fabrication : France

(Les références livrées sont mentionnées dans la partie caractéristiques conditionnement/emballage/palettisation)

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.

Le Rhum contient du colorant Caramel (E150b) afin d'adapter la coloration (Règlementations UE 110/2008 et 1129/2011)

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 (kJ / kcal)	928 / 222	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 / Nanomatériaux

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 ni de Nanomatériaux.

Sécurité alimentaire

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



SPECIFICATION

Page 2 / 4

Allergènes présents (Selon la réglementation en vigueur) - Absence ✓ Présence	Produit	Ligne	Usine	Précisions (si présence)
Arachides et produits à base d'arachides	-	-	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	✓	✓	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)	-	✓	✓	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)	-	✓	✓	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 SO ₂	-	✓	✓	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.

Stockage / Conservation /Utilisation

DDM (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). Reference(s) : 1224 - 1225 - 1226 - 1227 - 1228 - 2462	22084051	19,94 Kg	19 Kg	
RHF40D: Carton de 4 bidons de 2L. (80 / palette 80x120). Reference(s) : 1230 - 1231 - 1232 - 1233 - 1235 - 2463	22084011	8,14 Kg	7,6 Kg	
RHF40L: 6 x 1 Litre Bouteilles P.E.T (80 cartons / palette 80 x 120). Reference(s) : 1236 - 1238 - 2964 - 2465	22084011	6,12 Kg	5,7 Kg	
RHF40U: Bidon de 20 Litres (30 bidons/palette 80x120) Reference(s) : 1239 - 1240 - 2467	22084051	19,8 Kg	19 Kg	

Mise à jour : Ver. H du 29/03/2018

Validation
Service qualité
LA CARTHAGINOISE

La Carthaginoise
Route de Bagnols sur Cèze
30150 ROQUEMAURE
Tél. 04 66 82 61 62 - Fax 04 66 82 88 50
Siret 338 729 726 00012
E-mail : info@lacarthaginoise.com

Valide le 17/08/2021

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



SPECIFICATION

Page 3 / 4

Traditional Rum 40% vol

Internal reference: RHF40Z-1242

Assembled in: France

(The delivered references are mentioned in the "packing and palletising characteristics" part)

Description: Heavy flavoured mixture of Rums.

The Traditional Rum is an amber brandy stemming from the alcoholic fermentation then from the distillation of syrups (from the treatment(processing) and from the extraction of the cane sugar)

The "Grand Arome " Rum is a traditional rum enriched by recycling some of the non-alcoholic remnants of the distillation.

Rum contains Caramel color (E150b) to adapt the coloring (EU Regulations 110/2008 and 1129/2011)

Composition :		
Ingredients	Ingredient Family	Country of origin
Traditional Rum	Ingredient	DOM-TOM
"Grand Arome" Rum	Ingredient	DOM-TOM

Organoleptic properties :	
Visual aspect	Liquid
Scent	Rum
Taste	Rum
Color	Amber

Physico-chemical characteristics :			Microbiological characteristics (According to current regulation.)		
	Value	Tolerance		Value	Tolerance
Alcohol	40,0 %alc./vol.	+/- 0,3	Not concerned		
Density at 20° c	0,950	Indicative value			

Nutritional characteristics (g per 100ml) (Indicative value)			
Calorific value (kJ / kcal)	928 / 222	Proteins	<0.5
Fat	<0.6	Salt	<0.03
Saturates	<0.1	Ethyl alcohol value	31.6
Carbohydrates	<0.5		
Sugars	<0.5		

Ionisation / OGM status / Nanomaterials
We certify that our product is made without ionising radiation during its process. We certify that our product does not contain any GMOs ingredients and nanomaterials

Food Safety
We are guarantying the conformity of our products to the regulation concerning contaminants and pesticides' contents levels.
Liquid filtration



SPECIFICATION

Page 4 / 4

Allergens present (according to current regulation) - Absence ✓ Presence	Product	Prod. Line	Factory	Details (in presence case)
Peanuts and products thereof	-	-	-	
Celery and products thereof	-	✓	✓	The clean lines production guarantee the absence of allergen cross contamination
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	-	-	✓	
Nuts i. e. Almond (Amygdalus communis L.), Hazelnut (Corylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nut (Bertholletia excelsa), Pistachio nut (Pistacia vera), Macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof	-	✓	✓	The clean lines production guarantee the absence of allergen cross contamination
Crustaceans and products thereof	-	-	-	
Milk and products thereof (including lactose)	-	✓	✓	The clean lines production guarantee the absence of allergen cross contamination
Lupin and products thereof	-	-	-	
Molluscs and products thereof	-	-	-	
Mustard and products thereof	-	-	-	
Eggs and products thereof	-	-	✓	
Fish and products thereof	-	-	-	
Sesame seeds and products thereof	-	-	-	
Soybeans and products thereof	-	-	-	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ .	-	✓	✓	The clean lines production guarantee the absence of allergen cross contamination

Storage / Conservation / Use

Best before	Not applicable on alcohol
Conditions	In its unopened container, held away from light and heat.
Only for professional use for cooking	

Packaging / Packing and palletising characteristics (Compliant with food contact current regulation)

	Custom code	Gross weight	Net weight	Drained net weight
RHF40C: 4 Plastic containers (5L) / cardboard box (32 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : 1224 - 1225 - 1226 - 1227 - 1228 - 2462	22084051	19,94 Kg	19 Kg	
RHF40D: 4 Plastic containers (2L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : 1230 - 1231 - 1232 - 1233 - 1235 - 2463	22084011	8,14 Kg	7,6 Kg	
RHF40L: 6 PET bottles (1L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : 1236 - 1238 - 2964 - 2465	22084011	6,12 Kg	5,7 Kg	
RHF40U: Plastic jar 20Litres (30 jars/pallet 80x120) Reference(s) : 1239 - 1240 - 2467	22084051	19,8 Kg	19 Kg	

Revision : Ver. H du 29/03/2018

Validation
Quality department
LA CARTHAGINOISE

La Carthaginoise
Route de Bagnols sur Cèze
30150 ROQUEMAURE
Tél. 04 66 82 61 62 - Fax 04 66 82 88 50
Siret 338 729 726 00012
E-mail : info@lacarthaginoise.com

Valid on 17th august 2021

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