

BACANHA	Formulaire Fiche Technique et Chimique BACANHA Technical and Chemical Data Form BACANHA	BAC F 08/04
		Rev. : 00

PRODUIT <i>Product</i>	Sirop Brut de Violette <i>Violet Syrup</i>
----------------------------------	---

1. Description - Description

Sirop – Préparation sucrée et aromatisée

Syrup – Sweet and flavored preparation

2. Ingrédients - Ingredients

Sucre (60%), eau, arôme de violette avec autres arômes naturels, acidifiant : acide citrique.

Sugar (60%), water, violet flavor with other natural flavors, acid : citric acid.

3. Validité - Period of validity

DDM (Date de durabilité minimale) Best Before Date	24 mois – 24 months
Après ouverture After opening	60 jours – 60 days

4. Transport - Transport

Transporter à température ambiante.

Transport at room temperature.

5. Utilisation – Use

Sirop à mélanger. Compter un volume de sirop pour huit volumes d'eau.

Syrup to mix. Count one volume of syrup for eight volumes of water.

6. Caractéristiques - Characteristics

ANALYSE <i>Analysis</i>	PARAMETRES <i>Parameters</i>	CARACTÉRISTIQUES <i>Characteristics</i>	
SENSORIEL <i>SENSORIAL</i>	Couleur <i>Color</i>	Liquide marron clair <i>Light brown liquid</i>	
	Odeur <i>Smell</i>	Typique d'un sirop de sucre aromatisé. <i>Typical of a flavored sugar syrup.</i>	
	Saveur <i>Flavor</i>	Typique d'un sirop de sucre aromatisé. <i>Typical of a flavored sugar syrup.</i>	
CHIMIQUE <i>CHEMICAL</i>	Alcool %	0,14 – 0,44	
	° Brix	59,8-60,2	
	PH	3 +/- 0,2	
	Acidité <i>Acidity</i>	0,1-0,3	
MICROBIOLOGIQUE <i>MICROBIOLOGICAL</i>	TYPE	METHODE UTILISEE	RESULTAT
	Germes AérobieS mésophileS <i>Mesophilic aerobic germs</i>	NF EN ISO 4833-1	< 1 UFC/mL
	Levures et moisissures <i>Yeasts and molds</i>	NF V08-059	< 1 UFC/mL

BACANHA	Formulaire Fiche Technique et Chimique BACANHA	BAC F
	Technical and Chemical Data Form BACANHA	08/04
		Rev. : 00

7. DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100ML - Nutritional information per 100 mL

Données nutritionnelles pour 100 mL - Nutritional information per 100 mL	
Valeur énergétique - Energy	304 kcal / 1298 kj
Matières grasses – Fat	0g
Dont – Of :	
Acides gras saturés - Which saturates	0g
Glucides - Carbohydrate	76,5 g
Dont – Of:	
Sucres – Wich of sugars	76,5g
Protéines - Proteins	0g
Sel – Salt	0g

8. Conditionnement – Packaging

Références References	Conditionnement Packaging	Dimensions Dimensions	Poids weight	EAN Barre Code
SYR - 2	Bouteille 400ml Bottle 400ml	16x8cm	0,875 kg	3760310820343
BOX-06	6 bouteilles de 400ml 6 Bottles of 400ml	24x16x16cm	5,35 kg	3760310820541
PAL-BRUT	133 x BOX-06 = 798 bouteilles de 400ml 133 x BOX-06 = 798 Bottles of 400ml 7 layers of 19 boxes	120x80x130cm	730 kg	

Nom / Prénom Name	KNEUSS Marthe
Poste / Post	Responsable QSE / QSE Manager
Date	20/03/2024
Signature Visa	