



## Cognac modifié SP 40% vol.

**Référence interne vrac:** WCO40Z-1447

Pays de Fabrication : France

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

**Description:** Eau-de-vie ambrée provenant de la fermentation alcoolique naturelle et de la distillation de vins élaborés dans l'aire d'appellation (AOC) modifiée par adjonction d'un mélange de sel et de substances aromatisantes.

Le Cognac contient du colorant Caramel (E150a) afin d'adapter la coloration (Règlementations UE 110/2008 et 1129/2011)

### Composition :

| Ingrédients   | Catégorie ingrédient | Pays d'origine |
|---|----------------------|----------------|
| cognac  | Ingrédient           | France         |
| sel, substances aromatisantes naturelles (dont oléorésine de poivre). | Arôme naturel        | France         |

### Caractéristiques organoleptiques :

|         |                    |
|---------|--------------------|
| Aspect  | Liquide            |
| Odeur   | Cognac             |
| Gout    | Cognac salé poivré |
| Couleur | Ambré              |

### Caractéristiques physico-chimiques :

| Caractéristiques physico-chimiques : |            |                   | Caractéristiques microbiologiques<br>(Selon la réglementation en vigueur) |        |           |
|--------------------------------------|------------|-------------------|---|--------|-----------|
|                                      | Valeur     | Tolérance         |   | Valeur | Tolérance |
| Titre Alcoolique                     | 40,0 %vol. | +/- 0,3           | Non concerné  |        |           |
| Densité 20°C                         | 0,955      | 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              | 1    |
| 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

| Allergènes présents (Selon la réglementation en vigueur)<br>- 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 SO2  | -       | ✓     | ✓     | Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène. |

## Stockage / Conservation /Utilisation

|  |   |
|--|---|
| DDM (mois)   | sans objet sur les alcools  |
| Conditions   | Dans son emballage d'origine fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur. |
| Produit non consommable en l'état. / Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires |   |
| Un léger dépôt est naturel et ne modifie pas les caractéristiques du produit.                            |   |

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

|  | Code douane : | Poids Brut | Poids Net | Poids Net Egoutté |
|--|---------------|------------|-----------|-------------------|
| WCO40C: Carton de 4 bidons plastique de 5L.(32 Cartons / palette 80x120).<br>Reference(s) : 1424 - 1425 - 1426 - 2531              | 2106.9020     | 20,040 Kg  | 19,100 Kg |                   |
| WCO40D: Carton de 4 bidons de 2L. ( 80 / palette 80x120 ).<br>Reference(s) : 1429 - 1430 - 1431 - 1432 - 1434 - 1435 - 2977 - 2532 | 2106.9020     | 8,183 Kg   | 7,640 Kg  |                   |
| WCO40L: 6 x 1 Litre Bouteilles P.E.T (80 cartons / palette 80 x 120).<br>Reference(s) : 1438 - 1439 - 1440 - 1441 - 2534           | 2106.9020     | 6,153 Kg   | 5,730 Kg  |                   |
| WCO40U: Bidon de 20 Litres (30 bidons/palette 80x120)<br>Reference(s) : 1443 - 1445 - 2978 - 2535                                  | 21069020      | 19,9 Kg    | 19,1 Kg   |                   |

|   |                      |
|---|----------------------|
| Mise à jour :                                     | Ver. H du 29/03/2018 |
| Validation<br>Service qualité<br>LA CARTHAGINOISE |                      |



## Modified cognac Spirit 40% vol

**Internal reference:** WCO40Z-1447

Assembled in: France

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

**Description:** Cognac Spirit (AOC) modified by salt and natural flavouring substances addition.  
 Cognac contains Caramel color (E150a) to adapt the coloring (EU Regulations 110/2008 and 1129/2011)

| Composition :  |                    |                   |
|--|--------------------|-------------------|
| Ingredients  | Ingredient Family  | Country of origin |
| cognac Spirit  | Ingredient         | France            |
| salt, Natural flavouring substances (including pepper oleoresin) | Natural Flavouring | France            |

| Organoleptic properties : |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| Visual aspect             | Liquid                     |
| Scent                     | Cognac                     |
| Taste                     | Cognac Salted and peppered |
| Color                     | Amber                      |

| Physico-chemical characteristics : |                 |                  | Microbiological characteristics<br>(According to current regulation.) |       |           |
|------------------------------------|-----------------|------------------|---|-------|-----------|
|                                    | Value           | Tolerance        |   | Value | Tolerance |
| Alcohol                            | 40,0 %alc./vol. | +/- 0,3          | Not concerned   |       |           |
| Density at 20° c                   | 0,955           | Indicative value |   |       |           |

| Nutritional characteristics (g per 100ml)<br>(Indicative value) |           |                     |      |
|---|-----------|---------------------|------|
| Caloric value (kJ / kcal)                                       | 928 / 222 | Proteins            | <0.5 |
| Fat   | <0.6      | Salt                | 1    |
| 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

| Allergens present (according to current regulation)<br>- 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 ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Hazelnut ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnut ( <i>Juglans regia</i> ), Cashew ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecan nut ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nut ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistachio nut ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia nut and Queensland nut ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) 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 <sub>2</sub> .   | -       | ✓          | ✓       | 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 |
| Not consumable as a beverage. / Only for professional use for cooking                |  |
| A light natural sediment is possible but doesn't affect the product characteristics. |  |

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

|   | Custom code | Gross weight | Net weight | Drained net weight |
|---|-------------|--------------|------------|--------------------|
| WCO40C: 4 Plastic containers (5L) / cardboard box (32 boxes / pallet 80x120).<br>Reference(s) : 1424 - 1425 - 1426 - 2531                           | 2106.9020   | 20,040 Kg    | 19,100 Kg  |                    |
| WCO40D: 4 Plastic containers (2L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120).<br>Reference(s) : 1429 - 1430 - 1431 - 1432 - 1434 - 1435 - 2977 - 2532 | 2106.9020   | 8,183 Kg     | 7,640 Kg   |                    |
| WCO40L: 6 PET bottles (1L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120).<br>Reference(s) : 1438 - 1439 - 1440 - 1441 - 2534                             | 2106.9020   | 6,153 Kg     | 5,730 Kg   |                    |
| WCO40U: Plastic jar 20Litres (30 jars/pallet 80x120)<br>Reference(s) : 1443 - 1445 - 2978 - 2535  | 21069020    | 19,9 Kg      | 19,1 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 33872972600012  
E-mail : info@lacarthaginoise.com