

Rhum "L'intense" 54%

Référence interne vrac: RCA54Z-1121

Pays de Fabrication : France

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

Description : Assemblage de rhums traditionnels et de rhum Grand arôme.

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 (E150a) afin d'adapter la coloration (règlement UE 2019/787).

Composition :		
Ingrédients	Catégorie ingrédient	Pays d'origine
Rhums	Ingrédient	DOM-TOM et Jamaïque

Caractéristiques organoleptiques :	
Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique du rhum
Gout	Caractéristique du rhum
Couleur	Ambré

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique	54,0 %vol.	+/- 0,3	Non concerné		
Densité 20°C	0,922	Valeur indicative			

Caractéristiques nutritionnelles (g pour 100ml) (Valeurs données à titre indicatif)			
Valeurs Energétiques (kJ / kcal)	1251 / 299	Protéines	<0.5
Matières grasses	<0.6	Sel	<0.03
Acides Gras Saturés	<0.1	Alcool Ethylique	42,7
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

Allergènes (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 des lignes de production garantit l'absence de contamination croisée
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 des lignes de production garantit l'absence de contamination croisée
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-	-	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	-	✓	✓	Le nettoyage des lignes de production garantit l'absence de contamination croisée
Lupin et produits à base de lupin	-	-	-	
Mollusques et produits à base de mollusque	-	-	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-	-	
Œufs 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 des lignes de production garantit l'absence de contamination croisée

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
RCA54L: 6 x 1 Litre Bouteilles P.E.T (80 cartons / palette 80 x 120). Reference(s) : 1120 - 2431	22084011	5,95 Kg	5,53 Kg	

Mise à jour : Ver. F du 12/04/2023

Validation
Service qualité

TERROIRS DISTILLERS INGREDIENTS

ROUTE DE BAGNOLS SUR CEZE

30150 ROQUEMAURE

TEL : +33 (0)4 66 82 61 62

E-MAIL : info@tdingredients.com

SIRET : 338 729 726 00012 - TVA: FR21338729726

Rum "L'intense" 54%

Internal reference: RCA54Z-1121

Assembled in: France

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

Description: Blend of rums.

Traditional rum is a brandy, amber, after alcoholic fermentation and distillation of syrups from the treatment and the extraction of sugar cane.

"Grand Arome" rum is a traditional rum enriched by recycling a portion of juice alcoholized exiting at the bottom of the distillation column.

Rum contains caramel color (E150a) to adapt the coloring (EU regulation 2019/787).

Composition :		
Ingredients	Ingredient Family	Country of origin
Rums	Ingredient	DOM-TOM and Jamaica

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

Physico-chemical characteristics :			Microbiological characteristics		
	Value	Tolerance		Value	Tolerance
Alcohol	54,0 %alc./vol.	+/- 0,3	Not concerned		
Density at 20° c	0,922	Indicative value			

Nutritional characteristics (g per 100ml) (Indicative value)			
Calorific value (kJ / kcal)	1251 / 299	Proteins	<0.5
Fat	<0.6	Salt	<0.03
Saturates	<0.1	Ethyl alcohol value	42.7
Carbohydrates	<0.5		
Sugars	<0.5		

Ionization / 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 (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 (<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	-	-	-	
Mollusks 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/liter expressed as SO ₂ .	-	✓	✓	The clean lines production guarantee the absence of allergen cross contamination

Storage / Conservation / Use	
Best before	NA selon l'article R112.22 à 24 du code de la consommation
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
RCA54L: 6 PET bottles (1L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : 1120 - 2431	22084011	5,95 Kg	5,53 Kg	

Revision :	Ver. F du 12/04/2023
Validation Quality department	TERROIRS DISTILLERS INGREDIENTS ROUTE DE BAGNOLS SUR CEZE 30150 ROQUEMAURE TEL. + 33 (0)4 66 82 61 62 E-MAIL : info@tdingredients.com SIRET : 338 729 726 00012 - TVA: FR21338729726