

RHUM BLANC BRAUD & QUENNESSON 50%

Dénomination : Rhum Blanc Agricole

Appellation : Appellation d'Origine Contrôlée (BO AGRI du 19 février 2015) qui présente une période de maturation minimum en cuve de 6 semaines après leur distillation

Particularité : Les cannes à sucre de la Plantation la plus au sud de la Martinique et géré exclusivement dans la mesure jusqu'au conditionnement

REF INTERNE : PF_RHBQBL_GEN_50

CODE DOUANIER / NOMENCLATURE DOUANIERE :
2289009010

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Ce rhum Agricole blanc est incolore, brillant et limpide. Sa texture sur la paroi du verre laisse présager une structure au palais.

Le montant de ce rhum au nez est souple. Les saveurs délicates depuis les notes de tilleul ou de géranium se délayent avec celle de fleur orangé ou note pâtisnière. Le nez en devient gourmand; Les notes de nos cannes à sucre sont rendues uniques. L'évolution s'oriente vers l'épice, tel que le poivre blanc et d'agrumes (citronnel, ti'punch).

Après une légère agitation, les saveurs identifiées s'expriment en offrant les notes d'agrumes rafraichissantes de canne à sucre.

Au palais, son attaque est souple. Les saveurs de canne, tilleul (végétal noble de lacanne à sucre) permet une libre expression des notes gourmandes de canne à sucre (sucrosité douce). L'évolution est orientée vers l'épice qui sans déséquilibre.

Au finale, ce rhum blanc s'exprime avec franchise et douceur persistante autant en saveurs explosives et suavité.

LISTE D'INGREDIENTS ET ORIGINE

Rhum blanc agricole (Martinique), eau déminéralisée

DONNEES CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

TAV : 50% +/- 0,3

APPORT CALORIQUE ET ENERGETIQUE

Energie (Kcal) : 1935.5
Protéine(g) : 0
Fibre (g) : 0
Glucides (g) : 0 dont sucres (g) :0
Matières grasses : 0 dont acide gras saturés : 0
Sel (g) : 0

CONSERVATION - STOCKAGE

Durée de conservation Non applicable

Conditions de stockage Conserver à température ambiante à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

L'entreprise met en œuvre un plan d'autocontrôle et un plan HACCP conformément aux principes contenus dans le Codex Alimentarius et le Règlement (CE) 852/04.

Les bâtiments, infrastructures et équipements sont conformes aux règlements applicables en matière de santé et de sécurité.

Les produits finis sont emballés et étiquetés conformément à la réglementation en vigueur

ALLERGENE (REGLEMENT CE 1169/2011)

Allergènes	Substance incorporée volontairement Règlement UE n°1169/2011	Présence sur le site	Risque de contamination croisée MAITRISE
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales sauf exceptions			NON
Crustacés et produits à base de crustacés			NON
Œufs et produits à base d'œufs			NON
Poisson et produits à base de poissons sauf exceptions			NON
Arachides et produits à base d'arachides			NON
Soja et produits à base de soja			NON
Laits et produits à base de lait (y compris lactose) sauf exceptions			NON
Fruits à coque et produits à base de ces fruits sauf exceptions			NON
Céleri et produits à base de céleri			NON
Moutarde et produits à base de moutarde			NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre			NON
Lupin et produits à base de lupin			NON
Mollusque et produits à base de mollusque			NON

OGM (REGLEMENT CE N°1829/2003 ET 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédient, additif, ou arôme issu de modification génétique. Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.

Ionisation

Les matières premières utilisées n'ont subi aucun traitement ionisant.

REGLEMENTATION APPLICABLE (LISTE NON EXHAUSTIVE)

Décret n°2015-178 du 16 février 2015 modifiant le décret n°2014-1542 du 18 décembre 2014 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rhum agricole Martinique », JORF du 17 février 2015

RÈGLEMENT (CE) No 110/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses en vue du nouveau RÈGLEMENT 2019-/787 du 27 avril 2019.

Directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires

Codex alimentarius du juin 1999

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9, 21, 44 et l'annexe II sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.

DONNEES PALETISATION – FORMAT 70CL

Poids bouteilles :

Poids de caisse de 6 bouteilles :

Type de palette : Europe

Nombre de caisses par palette :96

Soit nombre de bouteilles par palette :576

EAN13 Bouteille : 3760362810019

EAN 13 caisse de regroupement : 3760362810033

DONNEES PALETISATION -FORMAT 100CL

Poids bouteilles :

Poids de caisse de 6 bouteilles :

Type de palette : Europe

Nombre de caisses par palette : 60

Soit nombre de bouteilles par palette : 360

EAN13 Bouteille : 3760362810002

EAN 13 caisse de regroupement : 3760362810026