

APPELATION ORIGINE CONTROLEE
CALVADOS PAYS D'AUGE
XO
TYPE : CPA6

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Le Calvados Pays d'Auge d'appellation contrôlée est une eau-de-vie obtenue par double distillation de cidre.

Le Calvados est conforme au décret n ° 2015-134 du 6 février 2015 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge », JORF du 8 février 2015

MATIERES PREMIERES

Le cidre est produit avec des fruits à cidre récoltés et transformés à l'intérieur de l'aire de production Calvados Pays d'Auge.

LISTE DES INGREDIENTS

Au sens du Règlement Européen N°1169/2011, dit INCO, ce produit est exempt d'étiquetage de la liste des ingrédients.

ORIGINE

France- Normandie

ETAPES DE FABRICATION

DOUBLE DISTILLATION DU CIDRE

VIEILLISSEMENT EN FUT DE CHENE 6 ans minimum

ASSEMBLAGES

FILTRATION

CONDITIONNEMENT

CARACTERISTIQUES

➤ **ORGANOLEPTIQUES**

- Couleur : Ambré brillant.
- Nez : Harmonieux, tarte aux pommes, vanille et amandes avec d'élégantes effluves de chêne.
- Bouche : Belle expression des arômes. Fruits intenses, pommes mûres, caramel, épices douces, amandes. Rond et moelleux.

➤ **PHYSICO-CHIMIQUES**

PARAMETRE	VALEUR	UNITE
Titre alcoométrique volumique réel	≥ 40	% à 20°C
Substances volatiles, autres que les alcools éthylique et méthylque	>350	g/hl AP
Methanol	< 200	g/hl AP

Conforme à la réglementation en vigueur.

➤ **MICROBIOLOGIQUES**

La teneur en alcool du produit ne permet pas la croissance de germes pathogènes ou de flore d'altération.

	Technical Specification CALVADOS PAYS D'AUGE XO
Date de MAJ : 10/07/2018	0_SMI_FT_BOU_007_V3

MODALITES D'UTILISATION NORMALE DU PRODUIT

Le produit est généralement consommé pur ou sur glace.

L'alcool doit être consommé avec modération.

TRACABILITE

La traçabilité est assurée par un numéro de lot gravé sur la bouteille.

Non soumis à une DLUO

PRESCRIPTIONS DE STOCKAGE

Ce produit doit être entreposé à l'abri dans un lieu/zone réservé aux produits alimentaires liquides.

Température moyenne comprise entre +10°C et +20°C : un trop long séjour à des températures inférieures à +5°C ou supérieures à +25°C doit être évité.

CONDITIONNEMENT

Tous nos produits sont conditionnés avec des bouteilles et des bouchons certifiés conformes au règlement 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et au règlement 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES :

Conformément à la réglementation des Appellations d'Origine Contrôlées, ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis à étiquetage au sens des règlements CE 1830/2003.

ETIQUETAGE ALLERGENES

Au sens du règlement CE 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 :
Pas de substance à déclarer.

IONISATION

Nous attestons qu'aucun de nos produits ne subit de traitement d'ionisation.

Validation :	Le :
Marie OLIVIERI Responsable QSE Groupe 	10/07/2018