

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

GALLIA CHAMP LIBRE

En bouteille, boîte, fût, blade et mini-fûts

**Dénomination
légale de vente** Bière

Liste d'ingrédients Eau, malt d'**orge**, malt de **seigle**, houblons (Elixir & Aramis), levure

Alcool 5,8 % vol.

Procédé de fabrication Le produit est soumis à des contrôles stricts à chaque étape de son élaboration par les Laboratoires de Contrôle Qualité Heineken.
Au cours de sa fabrication, ce produit est **pasteurisé**.
Les brasseries sont certifiées ISO 14001 (environnement) et ISO 50001 (énergie). Elles sont également certifiées avec le siège social Heineken France ISO 9001 (qualité), FSSC 22000 (Protocole de certification des systèmes de sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : l'ISO 22000, l'ISO/TS 22002-1 et les exigences additionnelles du référentiel FSSC 22000).

Aspects légaux Allergènes étiquetables selon le Règlement de l'Union Européenne N° 1169/2011 du 25/10/2011 :
- Ce produit contient du malt d'**orge** et du malt de **seigle** donc il peut contenir des traces de gluten.
- Ce produit contient naturellement des **sulfites**.
Ce produit ne contient pas d'OGM selon les règlements 1829/2003 CE et 1830/2003 CE.
Ce produit est en conformité avec la législation française et européenne et convient à une alimentation humaine.
Ce produit ne contient pas d'ingrédient d'origine animale, il convient donc à la consommation par des personnes suivant un régime d'alimentation végétarien ou végétalien.

	<i>Paramètres</i>	<i>Unité</i>	<i>Valeur</i>
Spécifications	Densité primitive	°Plato	12,7 +/- 0,3
	Extrait apparent	°Plato	2,5 +/- 0,5
	Alcool	% vol.	5,8 +/- 1
	Couleur	EBC	8 +/- 3
	pH		4,45 +/- 0,3
	CO ₂ Bouteilles et boîtes	g/L	5,4 +/- 0,3
	CO ₂ Fûts	g/L	4,7 +/- 0,2
	CO ₂ Blades	g/L	5,4 +/- 0,3
	CO ₂ Mini-fûts	g/L	5,2 +/- 0,3

	Paramètres	Unité	Valeur pour 100ml
Valeurs nutritionnelles	Energie	kcal	52
	Energie	kJ	220
	Matières grasses totales	g	0
	dont acides gras saturés	g	0
	Glucides	g	4,9
	dont sucres	g	0,1
	Protéines	g	<0,6
	Sel	g	<0,03

Instructions d'usage

Attention de bien utiliser un décapsuleur approprié pour bouteilles afin d'éviter de les endommager en les ouvrant.

La date de durabilité minimale (DDM) est inscrite sur l'emballage du produit.
Pour les bouteilles et boites, la DDM est de 12 mois fin de mois à compter de la date de fabrication.
Un fût branché est périssable.

Instructions de stockage

Les produits doivent être stockés dans une zone sèche, propre, à l'abri de la pluie, bien ventilée et séparément de tout produit ou substance générant de fortes odeurs (café, oignon, détergents, palettes bois mouillées, ...).
Le stockage doit se faire de préférence entre 5°C et 10°C.
Ne pas exposer, de préférence, les produits à des températures inférieures à 2°C et supérieures à 27°C, ni à la lumière directe ou à un éclairage fluorescent.
Ne pas dépasser les hauteurs de gerbage indiquées sur les étiquettes palettes.

Qualité produit

Nous sommes très attachés à la qualité des produits que nous fabriquons.
Si vous avez une remarque sur la qualité d'un produit, merci de bien vouloir nous transmettre la traçabilité du produit non satisfaisant (DDM, numéro de lots et échantillons si possible) afin de pouvoir investiguer et mettre en place des améliorations.

Validation

Noémie MALETTE
Technologue Assurance Qualité

