

Armagnac modifié SP 40% vol

Référence interne vrac: WAM40Z-VA009444

Pays de Fabrication : France

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

Description: Eau-de-vie 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 naturelles.

L'Armagnac contient du colorant Caramel (E150a) afin d'adapter la coloration (REG 2019/787)

Dénomination légale (Reg2019/787) : Armagnac modifié

Composition :		
Ingrédients	Catégorie ingrédient	Pays d'origine
Armagnac	Ingrédient	France
Sel, Substances aromatisantes naturelles (dont arôme naturel de poivre)	Arôme naturel	France*

*L'origine géographique indiquée est l'origine préférentielle, elle est susceptible de varier selon les contraintes d'approvisionnement.

Caractéristiques organoleptiques :	
Aspect	Liquide
Odeur	Armagnac
Gout	Armagnac salé et poivré
Couleur	Ambré

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques (Selon la réglementation en vigueur)		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique	40,0 %vol.	+/- 0,3	Non concerné		
Densité 20°C	0,954	Valeur indicative			

Caractéristiques nutritionnelles (g pour 100ml) (Valeurs données à titre indicatif)			
Valeurs Energétiques (kJ / kcal)	927 / 222	Protéines	<0.5
Matières grasses	<0.5	Sel	1
Acides Gras Saturés	<0.1	Alcool Ethylique	31,6 g
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 présents (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 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 des lignes 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 des lignes 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 des lignes de production garantit l'absence de contamination croisée allergène

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.
Produit non consommable en l'état. / Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires / Transport routier privilégié	
Un léger dépôt est naturel et ne modifie pas les caractéristiques du produit / Agiter avant emploi	

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

	Code douane :	Poids Brut	Poids Net	Poids Net Egoutté
WAM40C : Carton de 4 bidons plastique de 5L. (32 Cartons / palette 80x120). Reference(s): PA010136 – PA010137 – PA010138 – TA009553	21069020	20,1 Kg	19,1 Kg	
WAM40D : Carton de 4 bidons de 2L. (80 / palette 80x120). Reference(s) : PA009854 – PA009855 – PA009856 – PA009857 – TA009554 – TA010453	21069020	8,1 Kg	7,6 Kg	
WAM40L : 6 x 1 Litre Bouteilles P.E.T (80 cartons / palette 80 x 120). Reference(s): PA009858 – PA009859 – PA010775 – TA009555	21069020	6,0 Kg	5,7 Kg	
WAM40U : Bidon de 20 Litres (30 bidons/palette 80x120) Reference(s): PA009860 – PA010047 – TA00293	21069020	20.0 Kg	19,1 Kg	

Mise à jour :	Ver.L du 29/09/2025 mise à jour allergène
Validation Service qualité	

Modified Armagnac spirit 40%vol

Internal reference: WAM40Z-VA009444

Assembled in: France

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

Description: Armagnac spirit (AOC) modified by salt and natural flavoring substances addition.

Armagnac contains Caramel color (E150a) to adapt the coloring (REG 2019/787)

Legal status (REG20019/787): Modified Armagnac

Composition :		
Ingredients	Ingredient Family	Country of origin
Armagnac Spirit	Ingredient	France
salt, Natural flavoring substances (including natural flavor of pepper)	Natural Flavoring	France*

*The geographical origin indicated is the preferential origin, it is likely to vary according to supply constraints

Organoleptic properties :	
Visual aspect	Liquid
Scent	Armagnac
Taste	Armagnac salted and peppered
Color	Amber

Physico-chemical characteristics :			Microbiological characteristics (According to current regulation.)		
	Value	Tolerance		Value	Tolerance
Alcohol	40,0 %alc./vol.	+/- 0,3	Not concerned		
Density at 20° c	0,954	Indicative value			

w

Nutritional characteristics (g per 100ml) (Indicative value)			
Caloric value (kJ / kcal)	927 / 222	Proteins	<0.5
Fat	<0.5	Salt	1
Saturates	<0.1	Ethyl alcohol value	31,6 g
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 guaranteeing the conformity of our products to the regulation concerning contaminants and pesticides' contents levels. Liquid filtration

Allergens present (according to current regulation) - Absence ✓ Presence	Product	Prod. Line	Factory	Details (in presence case)
Peanuts and products thereof	-	-	-	
Celery and products thereof	-	✓	✓	The cleaning production lines process guarantees 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 cleaning production lines process guarantees the absence of allergen cross contamination.
Crustaceans and products thereof	-	-	-	
Milk and products thereof (including lactose)	-	✓	✓	The cleaning production lines process guarantees 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 ₂ .	-	✓	✓	The cleaning production lines process guarantees the absence of allergen cross contamination.

Storage / Conservation / Use	
Best before	NA in accordance with article R112.22 to 24 of the Consumer Code.
Conditions	In its unopened container, held away from light and heat.
Not consumable as a beverage. / Only for professional use for cooking / Road transport preferred	
A light natural sediment is possible but doesn't affect the product characteristics / shake before use.	

Packaging / Packing and palletizing characteristics (Compliant with food contact current regulation)				
	Custom code	Gross weight	Net weight	Drained net weight
WAM40C: 4 Plastic containers (5L) / cardboard box (32 boxes / pallet 80x120). Reference(s): PA010136 – PA010137 – PA010138 – TA009553	21069020	20,1 Kg	19,1 Kg	
WAM40D: 4 Plastic containers (2L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA009854 – PA009855 – PA009856 – PA009857 – TA009554 – TA010453	21069020	8,1 Kg	7,6 Kg	
WAM40L: 6 PET bottles (1L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s): PA009858 – PA009859 – PA010775 – TA009555	21069020	6,0 Kg	5,7 Kg	
WAM40U : Plastic jar 20Litres (30 jars / pallet 80x120) Reference(s): PA009860 – PA010047 – TA00293	21069020	20.0 Kg	19,1 Kg	

Revision :	Ver.L of 29/09/2025 Allergen update
Validation Quality department	