

Cognac modifié SP 40% vol

Référence interne vrac: WCO40Z-VA009451

Pays de Fabrication : France

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

Description: Eau-de-vie ambrée 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.

Le Cognac contient du colorant Caramel (E150a) afin d'adapter la coloration (règlement UE 2019/787).

Dénomination légale (REG 2019/787) : Cognac modifié

Composition :		
Ingrédients	Catégorie ingrédient	Pays d'origine
Cognac	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	Cognac
Gout	Cognac salé poivré
Couleur	Ambré

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique	40,0 %vol.	+/- 0,3	Non concerné		
Densité 20°C	0,955	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		
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)	Produit	Ligne	Usine	Précisions (si présence)

- Absence	✓ 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	-	-	-	
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 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
WCO40C: Carton de 4 bidons plastique de 5L.(32 Cartons / palette 80x120). Reference(s) : PA010143 – PA010144 – PA010145 – PA010146 – TA010301 – TA010456	21069020	20,1 Kg	19,1 Kg	
WCO40D: Carton de 4 bidons de 2L. (80 / palette 80x120). Reference(s) : PA009875 – PA009876 – PA009877 – PA009878 – PA009879 – PA009880 – TA009558 – TA010457	21069020	8,1 Kg	7,6 Kg	
WCO40L: 6 x 1 Litre Bouteilles P.E.T (80 cartons / palette 80 x 120). Reference(s) : PA009881 – PA009882 – PA009883 – PA009884 -TA010302	21069020	6.0 Kg	5,7 Kg	
WCO40U: Bidon de 20 Litres (30 bidons/palette 80x120) Reference(s) : PA009885 – PA010035 – TA010303	21069020	20.0 Kg	19.1 Kg	

Mise à jour : Ver. L du 17/10/2025 mise à jour allergènes

 Validation
 Service qualité


Modified Cognac 40% vol

Internal reference: WCO40Z-VA009451

Assembled in: France

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

Description: Cognac Spirit (AOC) modified by salt and natural flavouring substances addition.

Legal name (REG 2019/787) : Modified Cognac

Composition :		
Ingredients	Ingredient Family	Country of origin
Cognac Spirit - A.O.C.	Ingredient	France
Salt, natural flavouring substances (including natural pepper flavor)	Natural flavor	France*

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

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

Physico-chemical characteristics :			Microbiological characteristics		
	Value	Tolerance		Value	Tolerance
Alcohol	40,0 %alc./vol.	+/- 0,3	Not concerned		
Density at 20° c	0,955	Indicative value			

Nutritional characteristics (g per 100ml) (Indicative value)			
Calorific value (kJ / kcal)	927 / 222	Proteins	<0.5
Fat	<0.5	Salt	1
Saturates	<0.1	Ethyl alcohol value	31.6
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)	Product	Prod.	Factory	Details (in presence case)

The information contained in this notice is based on the status of our current knowledge and given in good faith. Our technical services remain at your disposal for any further information. Any changes in the manufacturing process or raw materials used which might affect quality will be notified in due time.

- Absence	✓ Presence		Line		
		-	-	-	
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 hybridized 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/liter 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
WCO40C: 4 Plastic containers (5L) / cardboard box (32 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA010143 – PA010144 – PA010145 – PA010146 – TA010301 – TA010456	21069020	20,1 Kg	19,1 Kg	
WCO40D: 4 Plastic containers (2L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA009875 – PA009876 – PA009877 – PA009878 – PA009879 – PA009880 – TA009558 – TA010457	21069020	8,1 Kg	7,6 Kg	
WCO40L: 6 PET bottles (1L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA009881 – PA009882 – PA009883 – PA009884 -TA010302	21069020	6.0 Kg	5,7 Kg	
WCO40U : : Plastic jar 20Litres (30 jars/palet 80x120 Reference(s) : PA009885 – PA010035 – TA010303	21069020	20.0 Kg	19.1 Kg	

Revision : Ver. L of 17/10/2025 Allergen update

Validation
Quality department

