

Madère modifié sp 17% vol.

Référence interne vrac: WMA17Z-VA009457

Pays de Fabrication : France

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

Description: Vin de liqueur originaire de l'île de MADERE modifié par adjonction d'un mélange de sel et de substances aromatisantes naturelles.

Statut légal : Madère modifié

Composition :		
Ingrédients	Catégorie ingrédient	Pays d'origine
Raisins	Ingrédient	Ile de MADERE (PORTUGAL)
Alcool vinique	Ingrédient	Espagne
Sel, substances aromatisantes naturelles (dont arôme naturel de poivre)	Arôme naturel	France*
Contient des SULFITES		

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

Caractéristiques organoleptiques :	
Aspect	Liquide
Odeur	Madère
Gout	Madère salé poivré
Couleur	Brun - noir

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique	17,0 %vol.	+/- 0,5	Non concerné		
Densité 20°C	1,02	Valeur indicative			

Caractéristiques nutritionnelles (g pour 100ml) (Valeurs données à titre indicatif)					
Valeurs Energétiques (kJ / kcal)	517 / 123	Protéines	<0.5		
Matières grasses	<0.5	Sel	1		
Acides Gras Saturés	<0.1	Alcool Ethylique	13.4		
Glucides	7.4				
Sucre	7.4				

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 (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 SO2	✓	✓	✓	E220 à E228 < 200mg/L

Stockage / Conservation /Utilisation

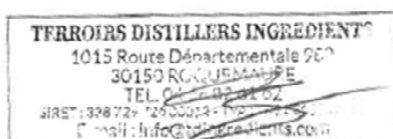
DDM (mois)	NA selon l'article R112.22 à 24 du code de la consommation
Conditions	Dans son emballage d'origine fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Produit non consommable en l'état. / Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires / Transport routier privilégié	
Un 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
WMA17C: Carton de 4 bidons plastique de 5L.(32 Cartons / palette 80x120). Reference(s) : PA010148 – PA010149 – PA010150 – TA010311	21069020	21,4 Kg	20,4 Kg	
WMA17D: Carton de 4 bidons de 2L. (80 / palette 80x120). Reference(s) : PA009892 – PA009893 – PA009894 – PA009895 – PA009896 – TA009559 – TA010458	21069020	8,6 Kg	8,2 Kg	
WMA17L: 6 x 1 Litre Bouteilles P.E.T (80 cartons / palette 80 x 120). Reference(s) : PA009897 – PA009898 – PA009899 – PA009900 – TA010312	21069020	6,4 Kg	6,1 Kg	
WMA17M: Container de 1000L Reference(s) : PA009901 – TA010313	22069020	1074 Kg	1020 Kg	
WMA17U: Bidon de 20 Litres (30 bidons/palette 80x120) Reference(s) : PA009902 – PA009903 – TA010314	21069020	21,4 Kg	20,4 Kg	

Mise à jour :	Ver. L du 07/11/2025 mise à jour absence caramel
---------------	--

Validation
Service qualité



Modified Madeira Wine 17% vol

Internal reference: WMA17Z- VA009457

Assembled in: France

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

Description: Wine based spirit (origin Madeira), modified by salt and natural flavoring substances addition.

Legal status: Modified Madeira

Composition :		
Ingredients	Ingredient Family	Country of origin
Grapes	Ingredient	Madeira (Portugal)
Grape spirit	Ingredient	Spain
Salt, Natural flavoring substances (including natural flavor of pepper)	Natural Flavoring	France*
Contains SULPHITES		

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

Organoleptic properties :	
Visual aspect	Liquid
Scent	Madeira wine
Taste	Madeira wine salted and peppered
Color	Brown/ Black

Physico-chemical characteristics :			Microbiological characteristics		
	Value	Tolerance		Value	Tolerance
Alcohol	17,0 %alc./vol.	+/- 0,5	Not concerned		
Density at 20° c	1,02	Indicative value			

Nutritional characteristics (g per 100ml) (Indicative value)			
Caloric value (kJ / kcal)	517 / 123	Proteins	<0.5
Fat	<0.5	Salt	1
Saturates	<0.1	Ethyl alcohol value	13.4
Carbohydrates	7.4		
Sugars	7.4		

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 (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	-	-	-	
Mollusks 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 .	✓	✓	✓	E220 à E228 < 200mg/L

Storage / Conservation / Use	
Best before	Not applicable on alcohol
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
WMA17C: 4 Plastic containers (5L) / cardboard box (32 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA010148 – PA010149 – PA010150 – TA010311	21069020	21,460 Kg	20,520 Kg	
WMA17D: 4 Plastic containers (2L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA009892 – PA009893 – PA009894 – PA009895 – PA009896 – TA009559 – TA010458	21069020	8,751 Kg	8,208 Kg	
WMA17L: 6 PET bottles (1L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA009897 – PA009898 – PA009899 – PA009900 – TA010312	21069020	6,579 Kg	6,156 Kg	
WMA17M: 1000 Liters plastic container. Reference(s) : PA009901 – TA010313	22069020	1086,000 Kg	1026,000 Kg	
WMA17U: Plastic jar 20Litres (30 jars/palet 80x120) Reference(s) : PA009902 – PA009903 – TA010314	21069020	21,40 Kg	20,52 Kg	

Revision :	Ver. L of 07/11/2025 Update free caramel
Validation Quality department	