SA capital 38500€ FAB 312 001- Siret 338 729 726 00012 - Accises N° FR 93 312 E 0041 - T.V.A FR 21 338 729 726
1015 Route Départementale 980 - 30150 ROQUEMAURE
Tel : +33 (0)4 66 82 61 62 – Fax : +33 (0)4 66 82 88 50- E-mail : info@tdingredients.com

Porto Rouge modifié SP

Référence interne vrac: WPO19Z-VA009465

Pays de Fabrication : France

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

Description: Vin de liqueur produit dans l'aire d'appellation Porto (Dénomination d'origine contrôlée), modifié par adjonction d'un mélange de sel et de substances aromatisantes naturelles.
Statut légal : Porto modifié

Composition :		
Ingrédients	**Catégorie ingrédient**	**Pays d'origine**
Raisins	Ingrédient	Portugal
Eau de vie de vin	Ingrédient	Portugal, 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	Porto rouge
Gout	Porto rouge salé poivré
Couleur	Rouge brun

Caractéristiques physico-chimiques :		
	Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique	20,0 %vol.	+/- 0,8
Densité 20°c	1,02	Valeur indicative

Caractéristiques microbiologiques		
	Valeur	Tolérance
Non concerné		

Caractéristiques nutritionnelles (g pour 100ml) **(Valeurs données à titre indicatif)**			
Valeurs Energétiques (kJ / kcal)	617 / 147	Protéines	<0.5
Matières grasses	<0.5	Sel	1
Acides Gras Saturés	<0.1	Alcool Ethylique	15.8
Glucides	9.2		
Sucre	9.2		

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 règlementation en vigueur concernant les teneurs en contaminants et pesticides.
Filtration des Liquides

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.

Allergènes (Selon la règlementation 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	-	-	-	
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	✓	✓	✓	<150mg/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 règlementation en vigueur)

	Code douane :	Poids Brut	Poids Net	Poids Net Egoutté
WPO19C: Carton de 4 bidons plastique de 5L.(32 Cartons / palette 80x120). Reference(s) : PA010156 – PA010157 – PA010158 – TA010421	21069020	21,4 Kg	20,4 Kg	
WPO19D: Carton de 4 bidons de 2L. (80 / palette 80x120). Reference(s) : PA009917 – PA009918 – PA009919 – PA009920 – PA009921 – PA009922 – TA009561 – TA010461	21069020	8,6 Kg	8,2 Kg	
WPO19L: 6 x 1 Litre Bouteilles P.E.T (80 cartons / palette 80 x 120). Reference(s) : PA009923 – PA009924- PA009925 – PA009926 – TA010422	21069020	6,4 Kg	6,1 Kg	
WPO19U: Bidon de 20 Litres (30 bidons/palette 80x120) Reference(s) : PA009927 – PA010036 – TA010423	21069020	21,3 Kg	20,4 Kg	

Mise à jour :	Ver. Q du 21/10/2025 mise à jour allergènes

Validation
Service qualité

TERROIRS DISTILLERS INGREDIENTS
1015 Route Départementale 980
30150 ROQUEMAURE
TEL. [illegible]
SIRET : 338 729 726 00012 - [illegible]
E-mail : info@tdingredients.com

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.

SA capital 38500€ FAB 312 001- Siret 338 729 726 00012 - Accises N° FR 93 312 E 0041 - T.V.A FR 21 338 729 726
1015 Route Départementale 980 - 30150 ROQUEMAURE
Tel : +33 (0)4 66 82 61 62 – Fax : +33 (0)4 66 82 88 50- E-mail : info@tdingredients.com

Modified Red Porto SP

Internal reference: WPO19Z-VA009465

Assembled in: France

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

Description: Amber-red colored wine-based spirit (DOC), modified by salt and natural flavoring substances.
Legal status: Modified Porto

Composition :		
Ingredients	**Ingredient Family**	**Country of origin**
Grapes	Ingredient	Portugal
Viticultural brandy	Ingredient	Portugal, 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	Red Porto
Taste	Salted and peppered red Porto
Color	Red-Brown

Physico-chemical characteristics :		
	Value	Tolerance
Alcohol	20,0 %alc./vol.	+/- 0,8
Density at 20° c	1,02	Indicative value

Microbiological characteristics		
	Value	Tolerance
Not concerned		

Nutritional characteristics (g per 100ml) (Indicative value)			
Calorific value (kJ / kcal)	617 / 147	Proteins	<0.5
Fat	<0.5	Salt	1
Saturates	<0.1	Ethyl alcohol value	15.8
Carbohydrates	9.2		
Sugars	9.2		

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

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.

SA capital 38500€ FAB 312 001- Siret 338 729 726 00012 - Accises N° FR 93 312 E 0041 - T.V.A FR 21 338 729 726
1015 Route Départementale 980 - 30150 ROQUEMAURE
Tel : +33 (0)4 66 82 61 62 – Fax : +33 (0)4 66 82 88 50- E-mail : info@tdingredients.com

TERROIRS DISTILLERS INGREDIENTS

SPECIFICATION

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 (Amygdalus communis L.), Hazelnut (Corylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nut (Bertholletia excelsa), Pistachio nut (Pistacia vera), Macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) 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 SO2.	✓	✓	✓	<150mg/L

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
WPO19C: 4 Plastic containers (5L) / cardboard box (32 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA010156 – PA010157 – PA010158 – TA010421	21069020	21,4 Kg	20,4 Kg	
WPO19D: 4 Plastic containers (2L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA009917 – PA009918 – PA009919 – PA009920 – PA009921 – PA009922 – TA009561 – TA010461	21069020	8,6 Kg	8,2 Kg	
WPO19L: 6 PET bottles (1L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA009923 – PA009924- PA009925 – PA009926 – TA010422	21069020	6,4 Kg	6,1 Kg	
WPO19U: Plastic jar 20Litres (30 jars/pallet 80x120) Reference(s) : PA009927 – PA010036 – TA010423	21069020	21,3 Kg	20,4 Kg	

Revision :	Ver. Q of 21/10/2025 Allergen update

Validation
Quality department

TERROIRS DISTILLERS INGREDIENTS
1015 Route Départementale 980
30150 ROQUEMAURE
TEL.

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.