

## Rhum modifié SP 40% vol.

**Référence interne vrac:** WRU40Z – VA009467

Pays de Fabrication : France

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

**Description:** Le Rhum Traditionnel (Eau de vie ambrée issue de la fermentation alcoolique, puis de la distillation des sirops provenant du traitement et de l'extraction du sucre de canne) modifié par adjonction d'un mélange de sel et de substances aromatisantes.

Le Rhum contient du colorant Caramel (E150a) afin d'adapter la coloration (Règlementations 2019/787)  
Dénomination légale (REG 2019/787) : Rhum modifié

Composition :		
Ingrédients	Catégorie ingrédient	Pays d'origine
Rhum Traditionnel	Ingrédient	DROM
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	Rhum
Gout	Rhum 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 100g/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

# SPECIFICATION


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 en fin de production garantie 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 en fin de production garantie 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 en fin de production garantie 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	-	✓	✓	Le nettoyage des lignes en fin de production garantie l'absence de contamination croisée allergène.

## Stockage / Conservation /Utilisation

DDM (mois)	Sans objet sur les alcools
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
WRU40C: Carton de 4 bidons plastique de 5L.(32 Cartons / palette 80x120). Reference(s) : PA010160 – TA010324	21069020	20.1 Kg	19.1 Kg	
WRU40D: Carton de 4 bidons de 2L. ( 80 / palette 80x120 ). Reference(s) : PA009931 – TA010325	21069020	8.1 Kg	7.6 Kg	
WRU40L: 6 x 1 Litre Bouteilles P.E.T (80 cartons / palette 80 x 120). Reference(s) : PA009932 – PA009934 – TA009563	21069020	6.0 Kg	5.7 Kg	
WRU40U: Bidon de 20 Litres (30 bidons/palette 80x120) Reference(s) : PA009935 – TA010326	21069020	20.0 Kg	19.1 Kg	

Mise à jour :	Ver. L du 22/09/2025 mise à jour ingrédient & allergènes
Validation Service qualité	

## Modified Traditional Rum 40%vol

**Internal reference:** WRU40Z– VA009467

Assembled in: France

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

**Description:** Heavy flavoured Rum Spirit modified by salt and natural flavouring substances addition.

The Traditional Rum is an amber brandy stemming from the alcoholic fermentation then from the distillation of syrups (from the treatment(processing) and from the extraction of the cane sugar)

Rhum contains Caramel color (E150a) to adapt the coloring (EU Regulation 2019/787)

Legal name (REG 2019/787) : Modified rum

Composition :		
Ingredients	Ingredient Family	Country of origin
Traditional Rum	Ingredient	DROM
Salt, Natural flavouring substances (including natural flavor pepper)	Natural Flavouring	France*

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

Organoleptic properties :	
Visual aspect	Liquide
Scent	Rhum
Taste	Rhum salé poivré
Color	Ambré

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

Nutritional characteristics (g per 100g/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

# SPECIFICATION

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 <sub>2</sub> .	-	✓	✓	The cleaning production lines process guarantees the absence of allergen cross contamination.

## Storage / Conservation / Use

Best before	Sans objet sur les alcools
Conditions	Dans son emballage d'origine fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur.
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
WRU40C: 4 Plastic containers (5L) / cardboard box (32 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA010160 – TA010324	21069020	20.1 Kg	19.1 Kg	
WRU40D: 4 Plastic containers (2L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA009931 – TA010325	21069020	8.1 Kg	7.6 Kg	
WRU40L: 6 PET bottles (1L) cardboard box (80 boxes / pallet 80x120). Reference(s) : PA009932 – PA009934 – TA009563	21069020	6.0 Kg	5.7 Kg	
WRU40U: Plastic jar 20Litres (30 jars/pallet 80x120) Reference(s) : PA009935 – TA010326	21069020	20.0 Kg	19.1 Kg	

Revision :	Ver. L of 22/09/2025 Ingredient and allergen update
Validation Quality department	