

### GENERAL INFORMATION | INFORMATIONS GÉNÉRALE

PRODUCT NAME NOM DU PRODUIT	White Vinegar / vinaigre blanc	DATE	05-07-2019
		REV. NO.	01
ITEM NUMBER NUMÉRO D'ART.	0661	COUNTRY OF ORIGIN PAYS D'ORIGINE	
PACK SIZE TAILLE PAQUET	Translucent plastic jugs properly labeled (NA size)	SHELF LIFE DATE DE PÉREMPTION	1 year / 1 an
DRAIN WEIGHT POID ÉGOUTTER		WEIGHT POID	

### IMAGES

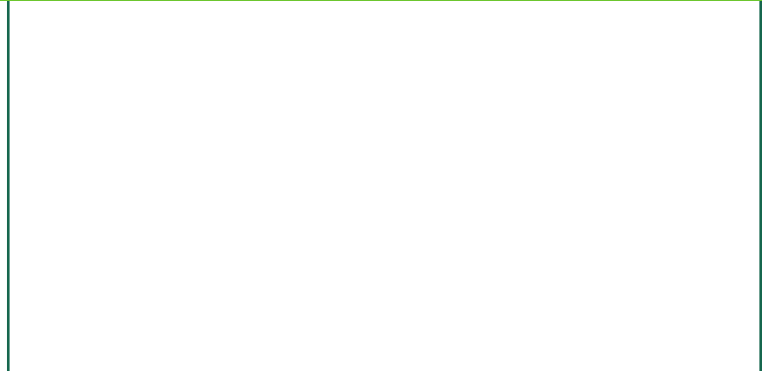
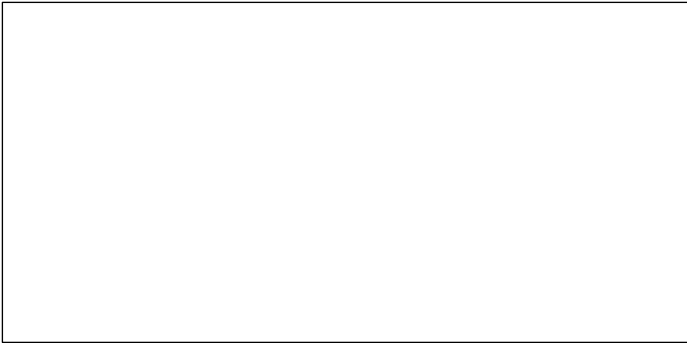
#### PRODUCT | PRODUIT

#### LABEL | ÉTIQUETTE



#### OUTER PACKING | EMBALLAGE EXTERNE

#### INNER PACKING | EMBALLAGE INTERNE



### INGREDIENTS | INGRÉDIENTS

#### INGREDIENTS | INGRÉDIENTS

#### POURCENTAGE/ PERCENTAGE

Water / Eau	
Acetic acid / Acide acétique	5% by volume

### CODING INFORMATION | INFORMATIONS DE CODAGE

#### INNER PACKAGING CODE DESCRIPTION | DESCRIPTION DU CODE D'EMBALLAGE INTÉRIEUR

Julian Date

#### OUTER PACKAGING CODE DESCRIPTION | DESCRIPTION DU CODE D'EMBALLAGE EXTÉRIEUR

Best Before / meilleur avant : AAAA/MM/DD, Po # : M 00000 séquentiel Mantab po #

### PRODUCT PROPERTIES | PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

ORGANOLEPTIC PROPERTIES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES		DESCRIPTION		CONTROL METHOD MÉTHODE DE CONTRÔLE					
Colour   Couleur		Transparent, crystal-clear liquid, typical of vinegar / Liquide transparent et limpide, typique du vinaigre		Visual					
Odour & Flavor   Odeur & Saveurs		Very acidic and irritant / très acide et irritant		Visual/ Gout					
CHEMICAL PROPERTIES PROPRIÉTÉS CHIMIQUES		METHOD   MÉTHODE		MINIMUM		MAXIMUM		TARGET   CIBLE	
color: 50 APHA max		acetic acid: 5%							
Grainage: 100-120-200 or 300.		pH: 2.5 to 3.3							
Residual alcohol: 1.0 proof max									
Copper: 1.00 ppm max									
Iron: 2.0 ppm max									
Lead: 0.033 ppm max									
MICROBIOLOGICAL PROPERTIES PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES				MINIMUM		MAXIMUM		TARGET   CIBLE	
Total plate count: 10/ml max									
Coliforms: 10/ml max									
Yeast and molds: 10/ml max									
E.coli: Negative									
Salmonella: Negative									
Coagulase: Negative									
Extraneous matter: free of sediments and mother vinegar.									
		DEFECTS   DÉFAUTS						CONTROL METHOD MÉTHODE DE CONTRÔLE	
N/a								Visual	

### PACKING INFORMATION | INFORMATIONS D'EMBALLAGE

Storage Practice | Pratique de rangement Store the product in a clean and dry area. Away from extreme heat and freeze.

Storage Temperature | Température de rangement

**NUTRITIONALS (SOURCE IS YOUR LABEL) | NUTRITION (LA SOURCE EST VOTRE ÉTIQUETTE)**  
 (\*Daily Value % (DV%) Based on a 2,000 Calorie Diet) | (\*Valeur quotidienne% (DV%) Basé sur un régime de 2 000 calories)

Serving per size | Taille par portion 100 g

PER SERVING | PAR PORTION

#### NUTRITION FACTS

The values are expressed on 100g of product. They originate from a Database. Actual analysis of different lots may vary slightly.

Calories: 18		Proteins: 0 g	
Fat: 0 g		Carbohydrates: 0 g	
Saturated 0 g		fibers: 0 g	
Trans 0 g		sugar: 0 g	
Cholesterol: 0 mg		Vitamin A 0 UI	
Sodium: 2 mg		Vitamin C 0 mg	
		Iron: 0 mg	
		Calcium: 6 mg	

### ALLERGEN LIST | LISTE DES ALLERGÈNES

COMPONENTS COMPOSANTS	PRESENT IN PRODUCT PRÉSENT DANS LE PRODUIT	PRESENT IN OTHER PRODUCTS MANUFACTURED ON THE SAME LINE PRÉSENT DANS D'AUTRES PRODUITS FABRIQUÉS SUR LA MÊME LIGNE	PRESENT IN THE SAME MANUFACTURING PLANT PRÉSENT DANS LA MÊME USINE
Peanuts (including peanut oil) Arachides (y compris l'huile d'arachide)	NO	NO	NO
Tree Nuts   Noix	NO	NO	NO
Sesame Seeds   Graines de Sésame	NO	NO	NO
Milk & Derivatives   Lait & Dérivés <small>Specify : Milk, Casein, Whey, etc.   Précisez : Lait, Caséine, Lactos, etc</small>	NO	NO	NO
Eggs   Oeufs	NO	NO	NO
Fish   Poisson	NO	NO	NO
Shellfish   Fruits de mer	NO	NO	NO
Mustard all kind	NO	NO	YES
Soy   Soja <small>(excluding soy oil   excluant huile de soja)</small>	NO	NO	NO
Wheat (Gluten)   Blé (Gluten)	NO	NO	NO
Sulphites   Sulfites	NO	NO	YES

### CERTIFICATES | CERTIFICATS

NAME NOM	CERTIFIED CERTIFIÉ	GRADE CATÉGORIE
HACCP	Yes	BRC Certification
Kosher	YES	Bears the "kosher check" symbol on the label MK