

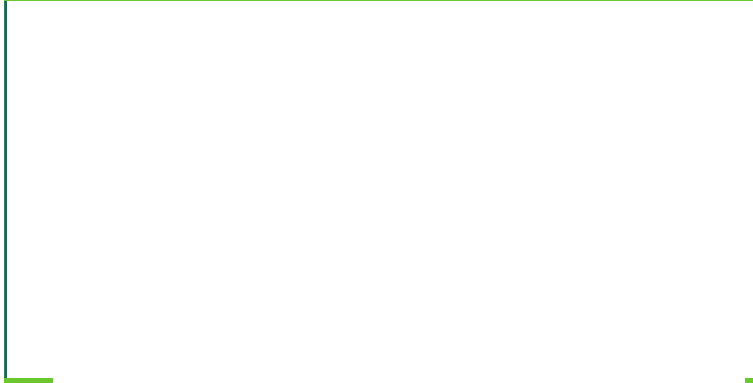
### GENERAL INFORMATION | INFORMATIONS GÉNÉRALE

PRODUCT NAME NOM DU PRODUIT	Denatured White Cooking Wine / Vin de cuisson de qualite	DATE	08-07-2019
		REV. NO.	01
ITEM NUMBER NUMÉRO D'ART.	0667	COUNTRY OF ORIGIN PAYS D'ORIGINE	The product is elaborated from wines coming from the United States and/or Chili and or Italy
PACK SIZE TAILLE PAQUET	20 L vacuum	SHELF LIFE DATE DE PÉREMPTION	24 month (1 year),
DRAIN WEIGHT POID ÉGOUTTER			

### IMAGES

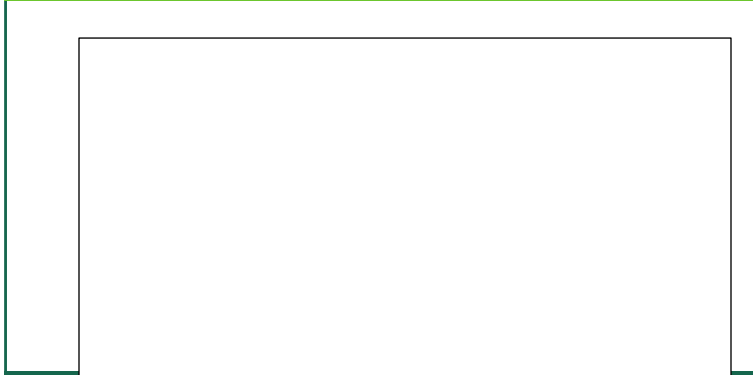
#### PRODUCT | PRODUIT

#### LABEL | ÉTIQUETTE



#### OUTER PACKING | EMBALLAGE EXTERNE

#### INNER PACKING | EMBALLAGE INTERNE



### INGREDIENTS | INGRÉDIENTS

#### INGREDIENTS | INGRÉDIENTS

#### POURCENTAGE/ PERCENTAGE

White Wine	
Salt / sel	
Contains sulfites	

### 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	Typical tint of white wine, transparent, clear with a slight yellow tint.	Visual
Odour & Flavor   Odeur & Saveurs	The product is slightly salty, unpleasant to drink	Visual/ Gout

CHEMICAL PROPERTIES PROPRIÉTÉS CHIMIQUES	Target	MINIMUM	MAXIMUM	TARGET   CIBLE
SO2 total: less than 150 ppm/l		pH: 2.9-3.4		
% salt: 1.5% by weight		% alcohol: 11		
Sugars: 4.0g /l		density: less than 1.0		

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES	MINIMUM	MAXIMUM	TARGET   CIBLE

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. Handle cartons carefully to avoid leakage and tears
Storage Temperature   Température de rangement	

NUTRITIONALS (SOURCE IS YOUR LABEL) (*Daily Value % (DV%) Based on a 2,000 Calorie Diet)	NUTRITION (LA SOURCE EST VOTRE ÉTIQUETTE) (*Valeur quotidienne% (DV%) Basé sur un régime de 2 000 calories)
Serving per size   Taille par portion	30 ml

PER SERVING | PAR PORTION

#### NUTRITION FACTS

The values are expressed on 30 ml of product. They originate from a Database from the packer.

<b>Calories:</b>	<b>20</b>	<b>Proteins:</b>	<b>0 g</b>
<b>Fat:</b>	<b>0g</b>	<b>Carbohydrates:</b>	<b>0g</b>
<b>Saturated</b>	<b>0g</b>	<b>fibers:</b>	<b>0 g</b>
<b>Trans</b>	<b>0g</b>	<b>sugar:</b>	<b>0g</b>
<b>Cholesterol:</b>	<b>0mg</b>	<b>Vitamin A</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium:</b>	<b>190mg</b>	<b>Vitamin C</b>	<b>0%</b>
<b>Iron:</b>	<b>0%</b>	<b>Calcium:</b>	<b>0%</b>

### 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	NO
Soy   Soja <small>(excluding soy oil   excluant huile de soja)</small>	NO	NO	NO
Wheat (Gluten)   Blé (Gluten)	NO	NO	NO
Sulphites   Sulfites (150 ppm max)	YES	YES	YES
Corn / Maize	NO	NO	NO

### CERTIFICATES | CERTIFICATS

NAME NOM	CERTIFIED CERTIFIÉ	GRADE CATÉGORIE
HACCP	Yes	BRC Certification
Kosher	NO	NA
CFIA approved	YES	