

CA24019

ACIDE LACTIQUE 80% E270 UE FOOD COSMET

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire
technologique pour denrées alimentaires, Cosmétique

Date de mise à jour : 23/09/2025

Version FT : 27

SPÉCIFICATIONS DE VENTE STOCKMEIER FRANCE

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Aspect	Liquide,visqueux,incolore,à légèrement,jaune		
Densité à 20°C		1,180 – 1,200	

SPÉCIFICATIONS DE VENTE GARANTIES PAR LES PRODUCTEURS

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Titre	%	79,5 – 80,5	
Arsenic (As)	ppm	≤ 1	
Cendres sulfatées	% m/m	≤ 0,1	
Chlorures	mg/kg	≤ 20	
Fer (Fe)	mg/l	≤ 10	
Mercuré (Hg)	mg/kg	≤ 1	
Plomb (Pb)	mg/kg	≤ 0,5	
Sulfates	mg/kg	≤ 100	en SO4
Pureté stéréochimique (isomère L)	%	≥ 97	

VALEURS TYPIQUES (DONNÉES PRODUCTEURS À TITRE INDICATIF)

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Couleur (fraîche)	APHA	≤ 50	
Couleur (6 mois, 25°C)	APHA	≤ 50	
Cyanure	mg/kg	≤ 5	
Calcium	mg/kg	≤ 20	

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Mini - Maxi	Méthode/Commentaires
Levures	ufc/g	≤ 10	
Moisissures	ufc/g	≤ 10	
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g		
Staphylococcus aureus	Test négatif		
Escherichia coli	Test négatif		
Salmonellae	Absence dans 25g		
Entérobactéries	Test négatif		

CA24019

ACIDE LACTIQUE 80% E270 UE FOOD COSMET

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire
technologique pour denrées alimentaires, Cosmétique

Date de mise à jour : 23/09/2025

Version FT : 27

FICHE INFORMATION PRODUIT

1.	INFORMATIONS GÉNÉRALES PRODUIT	3
1.1.	INCI	3
1.2.	Code douanier	3
1.3.	DDM (Date de durabilité minimale)	3
1.4.	Sites de production - Certificats fournisseurs	3
1.5.	Diagramme de production	3
1.6.	Détails Process et Origine des matières premières	4
1.6.1.	HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)	5
1.6.2.	Programmes pré-requis	5
1.6.3.	CCP & PrPO	5
1.6.4.	Maitrise des corps étrangers	5
1.6.5.	Plan de contrôle contaminants	5
1.6.6.	Analyses libératoires	5
1.7.	Détails conditionnement	5
1.8.	Réglementation Emballage	5
1.9.	Casher/Kosher	6
1.10.	Halal	6
1.11.	Conflict Minerals	6
1.12.	CMR (Cancérogène, mutagène et reprotoxique)	6
1.13.	ESB (Encéphalopathie spongiforme bovine) /EST (Encéphalopathie spongiforme transmissibles)	6
1.14.	Food Defense	6
1.15.	Food Fraud	6
1.16.	Ionisation	6
1.17.	Métaux catalyseurs	6
1.18.	Mélatamine	6
1.19.	MOAH MOSH (Dérivés d'huiles minérales)	6
1.20.	Nanomatériaux R-NANO	6
1.21.	OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)	6
1.22.	Analyses OGM	6
1.23.	Palme	6
1.24.	Perturbateurs endocriniens	6
1.25.	Pesticides	7
1.26.	PFAS (alkyls perfluorés et polyfluorés)	7
1.27.	California Proposition 65	7
1.28.	REACH	7
1.29.	RSE (Responsabilité Sociétale des entreprises)	7
1.30.	Solvants Résiduels	7
1.31.	SVHC	7
1.32.	Tests sur animaux	7
1.33.	Végétarien / Végan	7
1.34.	WADA List (Substances Dopantes)	7
2.	FOOD	7
2.1.	Paquet hygiène & Estampille sanitaire	7
2.2.	Réglementation Usages FOOD UE	7
2.3.	Réglementations FOOD Internationales	7
2.4.	Nanomatériaux INCO	8
2.5.	Allergènes INCO (Règlement UE 1169/2011)	8
2.5.1.	Allergènes Alba list	8
3.	AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE POUR L'ALIMENTATION HUMAINE - USAGE RÉGLEMENTÉ	8
4.	COSMETIQUE	9
4.1.	Réglementation cosmétique	9
4.2.	Naturalité cosmétique (ISO 16128)	9
5.	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES	9

CA24019

ACIDE LACTIQUE 80% E270 UE FOOD COSMET

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires, Cosmétique

Date de mise à jour : 23/09/2025

Version FT : 27

L'ensemble des informations indiquées ci-dessous ont été compilées sur la base des informations transmises pour nos fournisseurs et des informations dont nous disposons sur le process de fabrication et les matières premières. Aucune analyse complémentaire n'a été réalisée par Stockmeier France.

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES PRODUIT

1.1. INCI

Dénomination INCI	LACTIC ACID
-------------------	-------------

1.2. Code douanier

Code douanier	2918110000
---------------	------------

1.3. DDM (Date de durabilité minimale)

DDM (date durabilité minimum)	1095 jours
-------------------------------	------------

Le produit peut être utilisé jusqu'à la DDM (date de durabilité minimale) indiquée lorsque le produit est conservé dans les conditions de stockage recommandées. En cas d'utilisation après la DDM, il est de la responsabilité du client de vérifier la conformité du produit et réaliser les tests nécessaires selon l'usage du produit.

1.4. Sites de production - Certificats fournisseurs

Producteur	Jungbunzlauer
Site de production	Marckolsheim (France)
Certificats fournisseurs	FSSC 22000

1.5. Diagramme de production

CA24019

ACIDE LACTIQUE 80% E270 UE FOOD COSMET

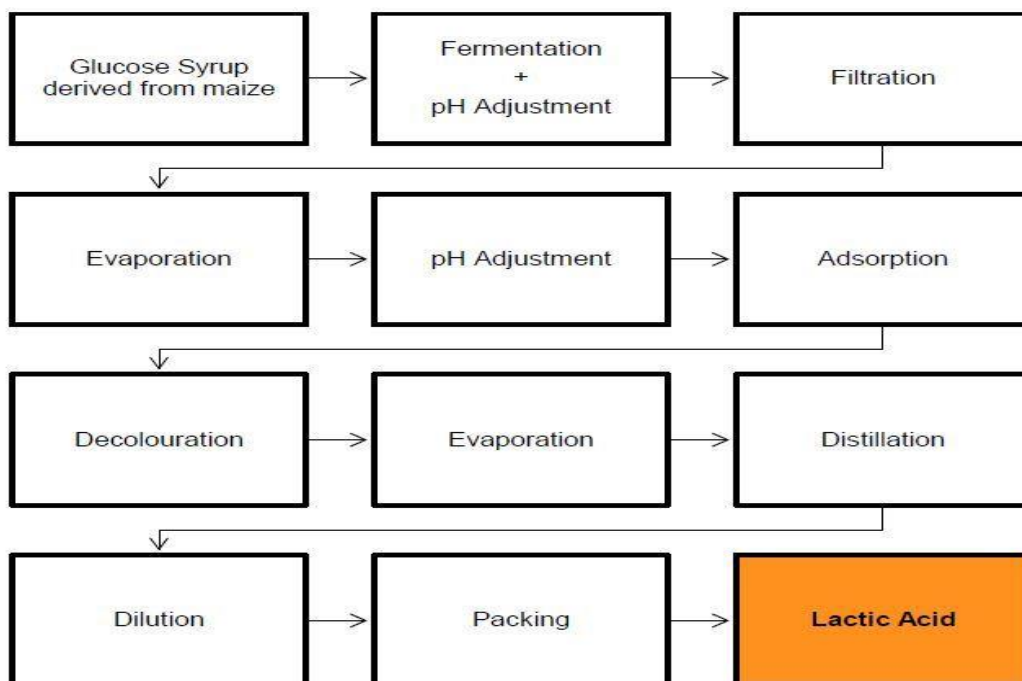
USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire
technologique pour denrées alimentaires, Cosmétique

Date de mise à jour : 23/09/2025

Version FT : 27



Production Flow Chart Lactic Acid



Fermentation Process

Jungbunzlauer L(+)-lactic acid is manufactured by the natural process of fermentation of glucose syrup derived from maize by enzymatic conversion, using a bacterial strain. Since fermentation requires a specific pH, the fermentation step includes pH adjustment. No other solvents than water nor catalysts are used during the complete process.

1.6. Détails Process et Origine des matières premières

Process mis en oeuvre	Voir diagramme de production.
Matières premières	maïs
Origine géographique des matières premières (végétales ou animales uniquement)	Information non disponible.

CA24019

ACIDE LACTIQUE 80% E270 UE FOOD COSMET

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires, Cosmétique

Date de mise à jour : 23/09/2025

Version FT : 27

1.6.1. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Le(s) producteur(s) et les sites de distribution STOCKMEIER France ont mis en place une démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) afin d'assurer la sécurité des aliments dans leurs process de fabrication et de distribution.

1.6.2. Programmes pré-requis

Dans le cadre de la certification GFSI de leurs sites de production, le(s) producteur(s) applique(nt) l'ensemble des mesures nécessaires à la maîtrise des PRP suivants :

- Hygiène des locaux
- Hygiène des équipements
- Hygiène du personnel
- Hygiène relatif au transport et stockage
- Nettoyage et lutte contre les nuisibles

Plan de nettoyage Fournisseur (Détails)	Information non disponible
Plan de lutte contre les nuisibles (détails)	Information non disponible

1.6.3. CCP & PrPO

Information non disponible.

1.6.4. Maîtrise des corps étrangers

Types de corps étrangers	Les corps étrangers pris en compte dans l'analyse des risques HACCP sont les suivants : ,Verre,Bois,Métaux,Plastiques,Insectes,Cheveux
Tamis (taille/fréquence vérification)	Information non disponible.
Filtre (taille/fréquence vérification)	10 microns en contenaire et fût. Fréquence de contrôle non disponible. 25 microns en vrac. Fréquence de contrôle non disponible.
Aimants (puissance/fréquence vérification)	Information non disponible.
Détecteurs Métaux (critères/fréquence vérification)	Information non disponible.
Audits Verre/Plastiques durs	Le(s) fournisseur(s) réalisent des audits verre/plastiques durs. Fréquence : (Fréquence non communiquée).

1.6.5. Plan de contrôle contaminants

Le(s) fournisseur(s) a/ont mis en place un plan de contrôle : Détails non disponibles.

1.6.6. Analyses libératoires

Le(s) fournisseur(s) a/ont mis en place des analyses libératoires (voir Certificats d'Analyse Producteur).

1.7. Détails conditionnement

Poids des emballages conditionnés	Nombre d'unités par palette	Dimensions Palette
Vrac	/	/
Jerrican 25 kg	28	P80-120
Jerrican 25 kg	12	P100-120
Fût 250 kg	4	P114-114
Contenaire 1 200 kg	1	P100-120

Conformité palette NIMP15 (ISPM15)	Les palettes en bois utilisés par nos fournisseurs sont conformes à la norme NIMP15 (ISPM15 en anglais),Palettes utilisés par Stockmeier France : Voir Fiche signalétique Stockmeier France
Codification lot Fournisseur	Numéro unique par lot de 7 chiffres (détail non disponible). Système de traçabilité en code-barres EAN.
Emballage primaire	Plastique

1.8. Réglementation Emballage

Réglementation emballages	Les emballages utilisés pour conditionner ce produit respectent les réglementations suivantes :- directive 1994-62-CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages,- règlement 2004-852-CE règles relatives à l'hygiène alimentaires - règlement 2006-2023-CE relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
---------------------------	--

CA24019

ACIDE LACTIQUE 80% E270 UE FOOD COSMET

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires, Cosmétique

Date de mise à jour : 23/09/2025

Version FT : 27

	- règlement 2004-1935-CE concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,- règlement 2011-10-CE et actes modificatifs concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Contaminants Emballages	Bisphénol A (BPA) : Absent. Bisphénol F (BPF) : Information non disponible. Bisphénol S (BPS) : Information non disponible. Phtalates : Absent.
Encre Alimentaire Emballage	Information non disponible.

1.9. Casher/Kosher

Produit certifié Casher par le(s) producteur(s).

1.10. Halal

Produit certifié Halal par le(s) producteur(s).

1.11. Conflict Minerals

Voir Fiche signalétique Stockmeier France

1.12. CMR (Cancérogène, mutagène et reprotoxique)

Ce produit n'est pas et ne contient pas de substances classées cancérogène, mutagène ou toxique pour la reproduction (CMR).

1.13. ESB (Encéphalopathie spongiforme bovine) /EST (Encéphalopathie spongiforme transmissibles)

Le produit ne contient pas d'ESB/EST (BSE/TSE).

1.14. Food Defense

FOOD Defense Stockmeier France : voir Fiche signalétique Stockmeier France

Le(s) fournisseur(s) de ce produit ont mis en place une analyse FOOD Defense.

1.15. Food Fraud

FOOD Fraude Stockmeier France : voir Fiche signalétique Stockmeier France

Le(s) fournisseur(s) de ce produit ont mis en place une analyse FOOD Fraude.

1.16. Ionisation

Le produit n'a pas été ionisé ou irradié.

1.17. Métaux catalyseurs

Sur la base des informations dont nous disposons sur les matières premières et le process, ce produit est exempt de résidus de métaux catalyseurs.

1.18. Mélamine

Le produit ne contient pas de mélamine.

1.19. MOAH MOSH (Dérivés d'huiles minérales)

À notre connaissance, le produit et son emballage ne contiennent pas d'hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) ni d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH).

Les MOSH et MOAH ne sont pas utilisés intentionnellement au cours du processus de fabrication du produit et la formation de ces substances au cours de la synthèse n'est pas attendue.

Toutefois, nous tenons à souligner que le produit n'est pas testé en ce qui concerne les substances mentionnées.

1.20. Nanomatériaux R-NANO

Ce produit n'a pas à être déclaré en tant que substance à l'état nano-particulaire tel que défini à l'article R523-12 du décret 2012-232.

1.21. OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)

Le produit ne contient pas d'OGM. Le produit n'est pas soumis aux obligations d'étiquetage OGM en application des Règlements (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003.

1.22. Analyses OGM

Information non disponible.

1.23. Palme

Le produit n'est pas fabriqué à partir de palme.

1.24. Perturbateurs endocriniens

Voir Attestation REGLEMENTAIRE ET CONTAMINANTS Stockmeier France et FDS

CA24019

ACIDE LACTIQUE 80% E270 UE FOOD COSMET

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires, Cosmétique

Date de mise à jour : 23/09/2025

Version FT : 27

1.25. Pesticides

Produit conforme au Règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.

1.26. PFAS (alkyls perfluorés et polyfluorés)

Voir Attestation REGLEMENTAIRE ET CONTAMINANTS Stockmeier France et FDS

1.27. California Proposition 65

Ce produit n'est pas listé sur la liste CA Prop 65.

1.28. REACH

Voir Attestation REGLEMENTAIRE ET CONTAMINANTS Stockmeier France et FDS

1.29. RSE (Responsabilité Sociétale des entreprises)

Voir Fiche signalétique Stockmeier France

1.30. Solvants Résiduels

Aucun solvant résiduel n'est attendu dans ce produit.

1.31. SVHC

Voir Attestation REGLEMENTAIRE ET CONTAMINANTS Stockmeier France et FDS

1.32. Tests sur animaux

Ce produit n'a pas fait l'objet de tests sur animaux.

1.33. Végétarien / Végan

Le produit ne contient aucun produit d'origine animale et aucun produit d'origine animale n'est utilisé dans le processus de fabrication. Les OGM (organismes génétiquement modifiés) ou les gènes d'origine animale ne sont pas utilisés au cours du processus de fabrication du produit.

1.34. WADA List (Substances Dopantes)

Voir Fiche signalétique Stockmeier France

2. FOOD

2.1. Paquet hygiène & Estampille sanitaire

Ce produit est conforme au Paquet Hygiène :

Règlement 178/2002, "établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires".

Règlement 852/2004, "relatif à l'hygiène des denrées alimentaires".

Non concerné par le Règlement 853/2004 "relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale" (produit n'est pas d'origine animale).

Estampille sanitaire	Non concerné car le produit n'est pas d'origine animale.
-----------------------------	--

2.2. Réglementation Usages FOOD UE

Ce produit est un additif pour l'alimentation humaine (règlement 1333-2008-CE) et répond aux critères de pureté définis par le règlement 231/2012/UE et ses actes modificatifs.

Produit non certifié BIO et non conforme à la réglementation (UE) 2018/848.

Dénomination Ingrédient INCO :	ACIDE LACTIQUE
Codex Oenologique	Non concerné, car ne fait pas partie des produits autorisés par le codex œnologique.
Règlement NOVEL FOOD (UE) 2015/2283	Les additifs alimentaires sont exclus du champ d'application du règlement (UE) 2015/2283 portant sur les novels foods.
Réglementation Baby Food	Information non disponible.

2.3. Réglementations FOOD Internationales

USA	Conforme FDA (Food Drug Administration).
Chine	Information non disponible.
Japon	Information non disponible.

CA24019

ACIDE LACTIQUE 80% E270 UE FOOD COSMET

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires, Cosmétique

Date de mise à jour : 23/09/2025

Version FT : 27

2.4. Nanomatériaux INCO

Le règlement INCO (Reg 1169/2011) définit un nanomatériau manufacturé comme étant "tout matériau produit intentionnellement présentant une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, ou composé de parties fonctionnelles distinctes, soit internes, soit à la surface, dont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, y compris des structures, des agglomérats ou des agrégats qui peuvent avoir une taille supérieure à 100 nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nanoéchelle".

Ce produit ne correspond pas à cette définition. Aucun étiquetage NANO n'est nécessaire.

2.5. Allergènes INCO (Règlement UE 1169/2011)

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, les allergènes suivants ne sont pas présents de manière intentionnelle dans le produit ou sur la ligne de production et il n'y a pas de risque de contamination croisée lors de la production, du stockage et du transport :

- Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Les allergènes suivants sont stockés sur les différents sites de Stockmeier France, sans qu'il y ait d'impact quant au risque de contaminations croisées : Céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œufs, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total.

2.5.1. Allergènes ALBA list

Le produit ne contient aucun des allergènes de la liste ALBA (Allergènes obligatoires : Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia/de Terre-Neuve, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques / Allergènes additionnels : Lactose, cacao, glutamate (E620-E625), viande de poulet, coriandre, maïs, légumineuses, bœuf, porc, carotte).

3. AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE POUR L'ALIMENTATION HUMAINE - USAGE RÉGLEMENTÉ

Ce produit est un auxiliaire technologique pour l'alimentation humaine et répond aux critères de pureté des auxiliaires technologiques pour les denrées alimentaires tels que définis dans le décret 2011-509, l'arrêté du 19-10-2006 et leurs actes modificatifs. Ce produit dispose d'usage(s) autorisé(s) listé(s) à l'annexe IA de l'arrêté du 19-10-2006 et ses actes modificatifs et/ou d'usage(s) déclaré(s) auprès de la DGAL/ SDSSA / BEPIAS consultable(s) sur le site du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt : <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-auxiliaire-technologique>. Il revient à l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'autorisation et les usages qui y sont définis, soient respectés et compatibles avec l'emploi prévu par celui-ci.

CA24019

ACIDE LACTIQUE 80% E270 UE FOOD COSMET

USAGES COMPATIBLES : Nutrition humaine, Auxiliaire technologique pour denrées alimentaires, Cosmétique

Date de mise à jour : 23/09/2025

Version FT : 27

4. COSMETIQUE

4.1. Réglementation cosmétique

Ce produit convient à un usage en tant qu'ingrédient pour la fabrication de produits cosmétiques selon le règlement 1223-2009-CE et ses actes modificatifs.

Fonctions cosmétiques selon commission 2006-257-CE	agent tampon humectant entretien de la peau
Substances interdites	Ce produit ne contient aucune des substances interdites listées dans l'annexe II du règlement 1223-2009-CE et actes modificatifs relatifs aux produits cosmétiques.
Substances faisant l'objet de restrictions	Ce produit ne fait pas l'objet de restrictions pour les produits cosmétiques listés à l'annexe III du règlement 1223-2009 et actes modificatifs.
Nanomatériaux au sens de la réglementation cosmétique (R1223-2009-CE)	Ce produit ne contient pas de "nanomatériaux", cad aucun matériau insoluble ou bio-persistant fabriqué intentionnellement et de structure de 1 à 100 nm.
Substances parfumantes allergènes étiquetables	Ce produit ne contient aucune des 26 substances parfumantes allergènes étiquetables tel que définit dans la directive 2003-15-CE.
Tests sur animaux	Ce produit n'a pas fait l'objet d'expérimentation animale afin de satisfaire à la réglementation cosmétique. Ce produit n'a pas fait l'objet d'expérimentation animale par le producteur afin de satisfaire à la réglementation REACH.
Conservateur (type et concentration)	Aucun conservateur n'est ajouté au produit.
Antioxydant (type et concentration)	Aucun antioxydant n'est ajouté au produit.
Séquestrant/complexant (type et concentration)	Aucun séquestrant/complexant n'est ajouté au produit.
Colorant (type et concentration)	Aucun colorant n'est ajouté au produit.
Filtre UV (type et concentration)	Aucun filtre ultra violet n'est ajouté au produit.
COSMOS	Questionnaire ou attestation de conformité pour matière première Ecocert Cosmétique ou COSMOS disponible.
CSAR Chine	Information non disponible.

4.2. Naturalité cosmétique (ISO 16128)

INCI NAME	Composition (%)	Indice Naturel	Indice Origine Naturel
Acide lactique	80	0	1

5. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans l'emballage d'origine fermé Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Craint le gel.

Modifications depuis version précédente :

Création de la Fiche Information de Produit.

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Les valeurs physicochimiques caractéristiques mentionnées sur cette fiche, hors chapitre spécifications de vente Stockmeier France, sont indicatives et non garanties, les spécifications et résultats des tests étant par ailleurs disponibles sur le certificat d'analyse. Le cas échéant, les concentrations indiquées au point "Propriétés biocides" représentent les concentrations biocides recommandées selon les tests d'efficacité réalisés par des laboratoires agréés. Ces dernières peuvent être adaptées selon les cas d'application. Votre commercial STOCKMEIER France se tient à votre disposition pour aborder ce sujet.

Les déclarations de ce document proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Elles ne dédouanent pas l'utilisateur de procéder à ses propres contrôles et sont rédigées sur la base de nos connaissances à la date de rédaction. Il appartient à l'acheteur et à l'utilisateur final le cas échéant, de s'assurer seuls et en dernier lieu de l'adéquation du produit au regard de l'usage prévu par leur secteur d'activité et des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent.

Fin du document