



DESIGNATION COMMERCIALE		CALVADOS DU VIEUX PIERRE (0,7L \ 40%)					
DESIGNATION LEGALE		Calvados du Vieux Pierre 40% 70CL					
MARQUE		GDC					
ORIGINE		BE					
NUMERO TARIF DOUANIER		22089045					
VOLUME NET EN LITRE		0,700					
% ALCOOL		40,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE	
PC	1143	g	5411353000275	290	80	80	
CARTON	7,1	Kg		298	176	261	6
LIT		Kg		298	800	1200	120
PALETTE	438,5	Kg		1044	800	1200	360



SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Calvados, infusion, calvados vsop, colorant: E150a
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
REMARQUES	Ce calvados est une appellation contrôlée de Normandie. Fabriqué avec des pommes originaires de la région, il obtient ainsi une finesse qui donne droit à cette appellation.

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	
COULEUR	teinte dorée
ODEUR	Nez fruité avec des arômes intenses de pomme
SAVEUR	douce avec des notes d'arômes floraux et boisés

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
OGM	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
IONISATION	Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation. Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999 relatives aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml

ENERGIE	915	Kj	221	Kcal			
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC	g
SEL	NC			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	±	g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B				

