



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			PORTO KOPKE RUBY (0,75L \ 19,5%)				
DESIGNATION LEGALE			PORTO ROUGE				
MARQUE			KOPKE				
ORIGINE			PT				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042189				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			19,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1342	g	5601194700872	251	85	85	
CARTON	8,2	Kg	15601194700879	253	175	269	6
LIT		Kg		253	800	1200	114
PALETTE	954	Kg		1668	800	1200	684



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Raisins du Douro
MILLESIME	
VINIFICATION	50% des raisons sont dépelliculés afin de réduire les tanins. La fermentation est arrêtée en ajoutant de l'eau de vie de vin à 99%
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	Porto Kokpe
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux
T° SERVICE	Servir à température ambiante
COULEUR	Belle couleur rubis avec des pointes de grenat
ODEUR	Classique où la vivacité des jeunes fruits mène à un équilibre délicat
SAVEUR	Goût puissant avec des arômes de fruits frais ; arrière-goût exquis, long et harmonieux

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
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	0	Kj	0	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	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.