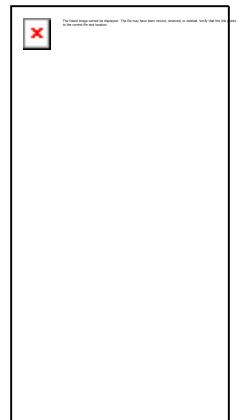




DESIGNATION COMMERCIALE		DOUCEUR DES FAGNES BIDON (5L \ 14,6%)					
DESIGNATION LEGALE		Boisson aromatisée à base de vin - 14,6% 5L					
MARQUE		GDC					
ORIGINE		BE					
NUMERO TARIF DOUANIER		22051010					
VOLUME NET EN LITRE		5,000					
% ALCOOL		14,60					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE
PC	5130	g			282	134	184
CARTON	20,7	Kg			280	272	364
LIT		Kg			280	800	1200
PALETTE	346,5	Kg			710	800	1200
							64

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	5130 Vin blanc, sirop de sucre, alcool, jus concentré de cerises, arômes de cerise, marc de Bourgogne, gomme arabique, arômes.
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	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Servir frais avec des glaçons.
COULEUR	Rouge intense
ODEUR	Une odeur délicate de cerises
SAVEUR	Un goût de cerise griottes qui nous rappelle celui de la bière Fagnes Griottes

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	597	Kj	143	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				



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F00452

