



DESIGNATION COMMERCIALE		PASTIS PROVENCAL (1L \ 40%)							
DESIGNATION LEGALE		PASTIS PROVENCAL 1L							
MARQUE		GDC							
ORIGINE		BE							
NUMERO TARIF DOUANIER		22089069							
VOLUME NET EN LITRE		1,000							
% ALCOOL		40,00							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE		
PC	1407	g	5411353009117	300	85	85			
CARTON	8,6	Kg	15411353009114	322	182	270	6		
LIT		Kg		322	800	1200	108		
PALETTE	637,2	Kg		1438	800	1200	432		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Alcool, anis, sucre, substances végétales, caramel
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.	Ajouter des glaçons au pastis mais jamais le pastis dans la glace car il se trouble et se cristallise au froid.
COULEUR	
ODEUR	
SAVEUR	

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	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		\pm	g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC		\pm	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC		\pm	
BRIX	NC	± 1 °B					

