




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			MIGNONNETTE RED ROPE GUATEMALA (0,1L \ 38%)				
DESIGNATION LEGALE			LIQUEUR DE RHUM				
MARQUE			RED ROPE				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22084011				
VOLUME NET EN LITRE			0,100				
% ALCOOL			38,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	308	g	5411353010670	125	55	55	
CARTON	3,0	Kg		155	146	216	9
LIT		Kg		155	800	1200	234
PALETTE	401,4	Kg		635	800	1200	1170



**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Rhum, eau, sucre de canne, infusion de cacao, infusion de graines de tonka, distillation de vanille, infusion de café, caramel E150d.
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	À boire pur ou sur glace.
<b>COULEUR</b>	Brun cuivré
<b>ODEUR</b>	Cacao, touches vanillée et tonka
<b>SAVEUR</b>	En bouche, Red Rope Guatemala offre une expérience délicieusement équilibrée. La douceur du rhum est complétée par la richesse du cacao, créant une fusion de saveurs. Des notes de chocolat, de café grillé et même une légère amertume apportent une profonde

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	1145	Kj	274	Kcal		
<b>GRAISSES</b>	NC			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC g
<b>GLUCIDES</b>	NC			g	<b>DONT SUCRES</b>	16,1 g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			g	<b>PROTEINES</b>	NC g
<b>SEL</b>	NC			g		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	NC	± g/l
<b>LEVURES</b>	NA	Cfu/g	<b>DENSITE</b>	NC	±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	Cfu/g	<b>PH</b>	NC	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B			



This field is reserved for the customer. The field is not intended for the customer to fill in. It is reserved for the customer to use for their own purposes.



This field is reserved for the customer. The field is not intended for the customer to fill in. It is reserved for the customer to use for their own purposes.