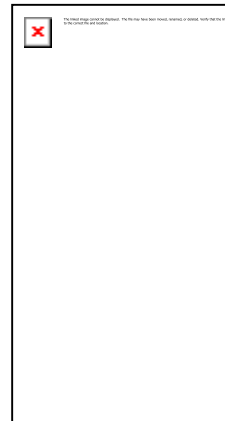




DESIGNATION COMMERCIALE			COFFRET RED ROPE MADAGASCAR M G + VERRE (0,8L \ 38%)				
DESIGNATION LEGALE			LIQUEUR DE RHUM				
MARQUE			RED ROPE				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22084011				
VOLUME NET EN LITRE			0,800				
% ALCOL			38,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x L x L en mm)			QUANTITE
PC	3298	g	5411353010939	300	150	282	
CARTON	0,0	Kg		0	0	0	0
LIT		Kg		0	800	1200	20
PALETTE	0,0	Kg		1050	800	1200	60



Document communiqué en vertu de la loi sur l'accès à l'information. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la GRC est formellement interdite.



SPECIFICATION DU PRODUIT	
INGREDIENTS	Rhum, eau, sirop de sucre de canne, arôme naturel, infusion de vanille, colorant: 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	Ingrédients Red Rope Guatemala: Rhum, eau, sucre de canne, infusion de cacao, infusion de graines de tonka, distillation de vanille, infusion de café, caramel E150d.
CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE	
UTIL./PREP.	À boire pur ou sur glace.
COULEUR	Rhum brun clair
ODEUR	Rhum vanillé
SAVEUR	En bouche, Red Rope Madagascar dévoile une première vague de douceur vanillée. Les notes sucrées de la vanille s'entrelacent avec les nuances plus profondes du rhum, créant une expérience gustative complexe. Des accents de caramel et des légères pointes é
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	1173	Kj	280	Kcal			
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	17,7	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				



This field image cannot be displayed. Your computer may not have enough memory to open the image, or the image may have been deleted. Restart your computer and try again. If the red x still appears, you may have to delete the image and then insert it again.



This field image cannot be displayed. Your computer may not have enough memory to open the image, or the image may have been deleted. Restart your computer and try again. If the red x still appears, you may have to delete the image and then insert it again.