




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			VIN BLANC SANS ALCOOL LIGHT HOUSE (0,75L \ 0%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC SANS ALCOOL				
MARQUE			LIGHT HOUSE				
ORIGINE			DE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22029919				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			0,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1192	g	4003301064388	310	70	70	
CARTON	7,4	Kg	4003301064395	320	152	234	6
LIT		Kg		320	800	1200	150
PALETTE	750	Kg		1430	800	1200	600



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**

<b>INGREDIENTS</b>	Vin blanc sans alcool (diverses variétés), dioxyde de carbone, antioxydants, acide ascorbique et sulfites
<b>CEPAGE</b>	Divers cépages
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	
<b>DDM/DLC</b>	À consommer de préférence avant fin : voir emballage
<b>CONSERVATION</b>	Après ouverture de la bouteille, à conserver au frais capsule fermée, A consommer dans les 2 mois après ouverture
<b>APPELATION</b>	VIN BLANC SANS ALCOL
<b>REMARQUES</b>	A servir en apéritif et est nettement moins calorique qu'avec alcool

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A servir avec des plats légers, barbecues et en toute occasion.
<b>T° SERVICE</b>	8-10°C
<b>COULEUR</b>	Blanc
<b>ODEUR</b>	Fruits tropicaux
<b>SAVEUR</b>	Fruits tropicaux

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<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>	100	<b>Kj</b>	23	<b>Kcal</b>			
<b>GRAISSES</b>	0			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0	<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	5,4			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	4,9	<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	0	<b>g</b>
<b>SEL</b>	0,004			<b>g</b>			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NC	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	6,1	± g/l
<b>LEVURES</b>	<3	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	1,0269	±
<b>MOISSISSURES</b>	<3	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	3,25	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	47,5	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.