



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		R-CABERNET SAUVIGNON JUST O PREMIUM (0,75L \ 0%)						 <small>The label image cannot be displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. See the file history for more details.</small>	
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		VIN ROUGE SANS ALCOOL							
<b>MARQUE</b>		JUST O							
<b>ORIGINE</b>		DE							
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22029919							
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750							
<b>% ALCOOL</b>		0,00							
<b>CONDITIONNEMENT</b>									
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE		
PC	1187	g	4003301086717	300	78	78			
CARTON	7,3	Kg	4003301086724	305	170	260	6		
LIT		Kg		305	800	1200	114		
PALETTE	571	Kg		1370	800	1200	456		

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	97% de vin désalcoolisé (diverses variétés de Cabernet Sauvignon)
<b>CEPAGE</b>	Cabernet Sauvignon
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	
<b>DDM/DLC</b>	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
<b>CONSERVATION</b>	A conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au frais (frigo).
<b>APPELATION</b>	Cabernet Sauvignon sans alcool
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Moins calorique qu'une boisson alcoolisée
<b>T° SERVICE</b>	14-16
<b>COULEUR</b>	Rouge
<b>ODEUR</b>	Variété de cépages typiques
<b>SAVEUR</b>	Variété de cépages typiques

**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>	92	Kj	22	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	0			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0	g
<b>GLUCIDES</b>	4,6			g	<b>DONT SUCRES</b>	4,3	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			g	<b>PROTEINES</b>	0	g
<b>SEL</b>	0,004			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NC	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	6,15	±	g/l
<b>LEVURES</b>	< 4	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	1,0298	±	
<b>MOISISSURES</b>	< 4	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	3,53	±	
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	42,5 gr		g/l

