



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		SPARKLING SANS ALCOOL LIGHT HOUSE (0,75L \ 0%)						
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		BOISSON MOUSSEUSE À BASE DE VIN BLANC SANS ALCOOL						
<b>MARQUE</b>		LIGHT HOUSE						
<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	1372	g	4062073003841	305	80	80		
CARTON	8,4	Kg	4062073003858	315	184	280	6	
LIT		Kg		315	800	1200	96	
PALETTE	555	Kg		1410	800	1200	384	

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	82% de vin blanc (diverses variétés)
<b>CEPAGE</b>	diverses variétés de vin blanc
<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) A consommer dans les 6 mois après ouverture.
<b>APPELATION</b>	MOUSSEUX BLANC SANS ALCOOL
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Est nettement moins calorique qu'une boisson alcoolisée.
<b>T° SERVICE</b>	8-10
<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>	120	Kj	29	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	0			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0	g
<b>GLUCIDES</b>	6,5			g	<b>DONT SUCRES</b>	6,0	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>	5,65	$\pm$	g/l
<b>LEVURES</b>	< 4	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	1,0301	$\pm$	
<b>MOISISSURES</b>	< 4	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	3,20	$\pm$	
<b>BRIX</b>	NC	$\pm 1^{\circ}\text{B}$	<b>SUCRES RESIDUELS</b>			g/l



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.