




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			SPARKLING JUST 0 WINE WHITE (0,75L \ 0%)				
DESIGNATION LEGALE			BOISSON MOUSSEUSE BLANC SANS ALCOOL				
MARQUE			JUST 0				
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	1386	g	4003301069086	310	76	76	
CARTON	8,5	Kg	4003301069093	315	190	280	6
LIT		Kg		315	1200	800	96
PALETTE	560	Kg		1260	1200	800	384



The product is not eligible for the promotion. The fee may vary from one country to another, it depends on the local market.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Vin blanc sans alcool, moût de raisin, sucre, dioxyde de carbone, antioxydant acide ascorbique, conservateur dioxyde de soufre
CEPAGE	NC
MILLESIME	
VINIFICATION	NC
DDM/DLC	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
CONSERVATION	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.
APPELATION	JUST 0 ALCOHOLFREE SPARKLING WINE WHITE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Des vins soigneusement sélectionnés sont désalcoolisés selon une méthode spéciale. Un vin blanc pétillant sans alcool qui est moins calorique qu'un vin alcoolisé.
T° SERVICE	7-9°C
COULEUR	Blanc
ODEUR	Frais
SAVEUR	Pomme et poire

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
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	123	Kj	29	Kcal		
GRAISSES	0	g		DONT ACIDES GRAS SATURES	0	g
GLUCIDES	6,8	g		DONT SUCRES	6,3	g
FIBRES ALIMENTAIRES	0	g		PROTEINES	0	g
SEL	0	g				

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	3	Cfu/g	ACIDITE	4,79	± g/l
LEVURES	3	Cfu/g	DENSITE	1,0315	±
MOISSISSURES	3	Cfu/g	PH	3,4	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



G.D.C.



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.