




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CHARDONNAY 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	1180	g	4062073014403	310	70	70	
CARTON	7,3	Kg	4062073014410	320	152	234	6
LIT		Kg		320	800	1200	0
PALETTE	743	Kg		1430	800	1200	600



The information cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, conservateurs: sulfites
CEPAGE	Chardonnay
MILLESIME	
VINIFICATION	Le vin est désalcoolisé selon une méthode spéciale, ce qui permet de conserver ses arômes et ses saveurs
DDM/DLC	À consommer de préférence avant fin : voir emballage
CONSERVATION	Après ouverture de la bouteille, à conserver au frais capsule fermée, A consommer dans les 2 mois après ouverture
APPELATION	CHARDONNAY SANS ALCOOL LIGHT HOUSE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal pour apéritif, de la charcuterie, des toasts de terrine de poisson et des morceaux de fromages
T° SERVICE	7 - 9
COULEUR	Jaune pâle, brillante et étincelante
ODEUR	Arômes minéraux et briochés
SAVEUR	Les notes zestées d'agrumes et de pomme vont venir titiller vos papilles gustatives.

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	100	Kj	24	Kcal			
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	g
GLUCIDES	5,4			g	DONT SUCRES	4,9	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC	g
SEL	NC			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NC	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NC	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NC	Cfu/g	PH	NC	±
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.