



DESIGNATION COMMERCIALE		CANTRINI ROSSO (0,75L \ 8,5%)							
DESIGNATION LEGALE		CANTRINI ROSSO 8,5% 75CL							
MARQUE		GDC							
ORIGINE		BE							
NUMERO TARIF DOUANIER		22060089							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		8,50							
<b>CONDITIONNEMENT</b>									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	1145	g	5411353033150	310	74	74			
CARTON	7,1	Kg		323	163	242	6		
LIT		Kg		323	800	1200	126		
PALETTE	608,9	Kg		1442	800	1200	504		

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Le vermouth est un vin aromatisé et fortifié par adjonction de mistelle, d'eau de vie ou de liqueur
DDM/DLC	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
REMARQUES	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

UTIL./PREP.	Celui-ci se sert pur, très frais ou avec des glaçons et une tranche d'orange ou de citron.
COULEUR	Caramel aux reflets orangés
ODEUR	Aromatique et harmonieuse
SAVEUR	Doux, complet, typique et persistant

**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	0	Kj	0	Kcal			
GRAISSES	NC		g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC		g
GLUCIDES	NC		g	DONT SUCRES	NC		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	±	
MOISISSURES	NC	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B				

