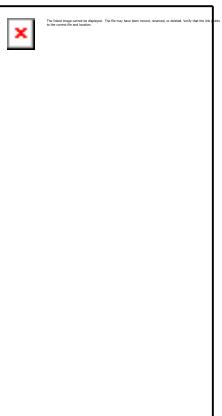




DESIGNATION COMMERCIALE		CANTRINI BIANCO (0,75L \ 8,5%)							
DESIGNATION LEGALE		CANTRINI BIANCO 8,5% 75CL							
MARQUE		GDC							
ORIGINE		BE							
NUMERO TARIF DOUANIER		22060089							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		8,50							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE		
PC	1135	g	5411353033259		310	74	74		
CARTON	7,0	Kg			323	163	242	6	
LIT		Kg			323	800	1200	126	
PALETTE	603,8	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	Jaune paille légèrement intense
ODEUR	Caractéristique, aromatique et harmonieux
SAVEUR	Doux, complet, typique et persistant

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
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				

