



DESIGNATION COMMERCIALE		BIB ELOSEGI ROUGE (20L \ 11,5%)									
DESIGNATION LEGALE		ELOSEGI ROUGE 11,5% 20L									
MARQUE		ELOSEGI									
ORIGINE											
NUMERO TARIF DOUANIER		22042284									
VOLUME NET EN LITRE		20,000									
% ALCOOL		11,50									
<b>CONDITIONNEMENT</b>											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE				
PC	20400	g	84222884457	421	226	249					
CARTON	20,6	Kg		421	226	249	1				
LIT		Kg		421	800	1200	15				
PALETTE	942	Kg		1413	800	1200	45				

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, métabisulfite de potassium, acide métatartrique, arabique gum
CEPAGE	Tempranillo
MILLESIME	
VINIFICATION	NC
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	BIB ELOSEGI ROUGE
REMARQUES	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

UTIL./PREP.	A servir avec viandes rouges, charcuteries et fromages
T° SERVICE	14 - 16
COULEUR	Rouge rubis avec des tonalités de grenats
ODEUR	Arômes floraux
SAVEUR	Vin ayant du corps, du goût velouté persistant en bouche avec une saveur florale

**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	279	Kj	67	Kcal				
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC		g
GLUCIDES	0,10			g	DONT SUCRES	0,10		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC		g
SEL	NC			g				

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	±	g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC		g/l

