



DESIGNATION COMMERCIALE		R-BIB ELOSEGI BLANC (3L \ 11%)					 <small>The scanned image is not the original. The file may have been modified, renamed, or deleted. See the file history for details.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC						
MARQUE		ELOSEGI						
ORIGINE		ES						
NUMERO TARIF DOUANIER		22042283						
VOLUME NET EN LITRE		3,000						
% ALCOOL		11,00						
CONDITIONNEMENT								
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE			
PC	3140	g	8422288000435	215	104	170		
CARTON	12,8	Kg	48422288000433	220	215	356	4	
LIT		Kg		220	800	1200	44	
PALETTE	717	Kg		1010	800	1200	220	

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, métabisulfite de potassium, acide métatartrique
CEPAGE	Vin d'Espagne récolte 2023
MILLESIME	
VINIFICATION	NC
DDM/DLC	A consommer de préférence 6 mois après conditionnement
CONSERVATION	A conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au frais (frigo).
APPELATION	ELOSEGI VIN BLANC
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Servir avec des crustacés et du poisson sans excédent de sauce
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Blanc pâle
ODEUR	Fruité
SAVEUR	Légèrement acide et final équilibré

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	260	Kj	62	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

