



DESIGNATION COMMERCIALE		COTO ELOSEGI BLANC (0,75L \ 11%)					 <small>The brand image cannot be displayed. The file may have been renamed, renamed, or deleted. Try to find the original file and upload it again.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC						
MARQUE		COTO						
ORIGINE		ES						
NUMERO TARIF DOUANIER		22042183						
VOLUME NET EN LITRE		0,750						
% ALCOOL		11,00						
CONDITIONNEMENT								
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE				
PC	1116	g	8422288000640	290	70	70		
CARTON	13,6	Kg	38422288000641	300	227	304	12	
LIT		Kg		300	800	1200	144	
PALETTE	831	Kg		1650	800	1200	720	

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, métabisulfite de potassium, acide métatartrique
CEPAGE	Vin d'Espagne récolte 2023
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	COTO ELOSEGI BLANC
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Servir avec des Crustacés et des poissons sans excès de sauce
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Blanc pâle
ODEUR	Fruité
SAVEUR	Légèrement acide et finale équilibrée

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

