



DESIGNATION COMMERCIALE		BIB ELOSEGI ROUGE (10L \ 11%)					 <small>The brand image is not available. The file may have been removed, renamed, or deleted. Try to find another image for this product.</small>	
DESIGNATION LEGALE		BIB ELOSEGI ROUGE 11% 10L						
MARQUE		ELOSEGI						
ORIGINE		ES						
NUMERO TARIF DOUANIER		22042984						
VOLUME NET EN LITRE		10,000						
% ALCOOL		11,00						
CONDITIONNEMENT								
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE		
PC	10052	g	8437000203551	320	190	190		
CARTON	10,3	Kg		320	190	190	1	
LIT		Kg		320	800	1200	24	
PALETTE	753	Kg		1110	800	1200	72	

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, métabisulfite de potassium, acide métatartrique, arabique gum
CEPAGE	Vin d'Espagne récolte 2023
MILLESIME	
VINIFICATION	NC
DDM/DLC	A consommer de préférence 6 mois après conditionnement
CONSERVATION	Après ouverture du bib, à conserver dans un milieu réfrigéré 9 semaines maximum
APPELATION	BIB ELOSEGI ROUGE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A servir avec des viandes rouges, de la charcuterie et des fromages
T° SERVICE	14 - 16
COULEUR	Rouge rubis
ODEUR	Fruité
SAVEUR	Légèrement acide, 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	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0	g
GLUCIDES	0,10			g	DONT SUCRES	0,10	g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	NC	g
SEL	0			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	5,2	±	g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,47	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l	

