




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			SIROP DE CARAMEL VERMESCH (1L \ 0%)				
DESIGNATION LEGALE			SIROP				
MARQUE			VERMESCH				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			21069059				
VOLUME NET EN LITRE			1,000				
% ALCOOL			0,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1829	g	5411353054803	315	85	85	
CARTON	11,2	Kg	15411353054800	327	178	264	6
LIT		Kg		327	800	1200	126
PALETTE	719.0	Kg		1131	800	1200	378



**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Sirop de sucre, arôme caramel beurre, arômes, caramel, acidifiant: E330
DDM/DLC	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la capsule).
CONSERVATION	Après ouverture de la bouteille, à conserver au frais capsule fermée. À consommer dans les 6 mois après ouverture.
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	À utiliser dans vos cafés aromatisés, desserts et cocktails.
COULEUR	Caramel
ODEUR	Caractéristique du caramel au lait légèrement noisetté
SAVEUR	Bonbon au caramel, longueur de sucre caramélisé

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	1135	Kj	271	Kcal		
GRAISSES	<0,5			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	<0,3 g
GLUCIDES	66			g	DONT SUCRES	66 g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	<0,5 g
SEL	<0,3			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX		Cfu/g	ACIDITE		± g/l
LEVURES		Cfu/g	DENSITE		±
MOISSISSURES		Cfu/g	PH	2,8	±
BRIX	64,75	± 1 °B			

