



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			SIROP FRUIT DE LA PASSION 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	1830	g	5411353054902	315	85	85	
CARTON	11,2	Kg	15411353054909	327	178	264	6
LIT		Kg		327	800	1200	126
PALETTE	719.3	Kg		1131	800	1200	378

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Sirop de sucre, concentré de jus de fruit de la passion (9%), arômes naturels, extrait d'hydrolat de fleur d'oranger, concentré de carthamus, émulsifiants: E414, E445
<b>DDM/DLC</b>	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la capsule).
<b>CONSERVATION</b>	Après ouverture de la bouteille, à conserver au frais capsule fermée. À consommer dans les 6 mois après ouverture.
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	À consommer allongé avec 7 fois son volume d'eau plate ou gazeuse.
<b>COULEUR</b>	Jaune pâle
<b>ODEUR</b>	Fruit de la passion
<b>SAVEUR</b>	Goût doux et acidulé du fruit de la passion

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	1106	Kj	264	Kcal		
<b>GRAISSES</b>	<0,5			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	<0,3 g
<b>GLUCIDES</b>	65,5			g	<b>DONT SUCRES</b>	63,5 g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			g	<b>PROTEINES</b>	<0,5 g
<b>SEL</b>	<0,3			g		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	< 1	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	NC	± g/l
<b>LEVURES</b>	< 1	Cfu/g	<b>DENSITE</b>	1,32	±
<b>MOISSURES</b>	< 1	Cfu/g	<b>PH</b>	2,4	±
<b>BRIX</b>	65,36	± 1 °B			

