




G.D.C.

| | | | | | | | |
|-------------------------|------------|----|-------------------------------|-----------------------------|-----|------|----------|
| DESIGNATION COMMERCIALE | | | ALCOOL POUR FRUITS (1L \ 40%) | | | | |
| DESIGNATION LEGALE | | | ALCOOL POUR FRUITS 40% 1L | | | | |
| MARQUE | | | GDC | | | | |
| ORIGINE | | | BE | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | | 22089056 | | | | |
| VOLUME NET EN LITRE | | | 1,000 | | | | |
| % ALCOOL | | | 40,00 | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | | CODE EAN | DIMENSION (H x l x L en mm) | | | QUANTITE |
| PC | 1441 | g | | 325 | 80 | 80 | |
| CARTON | 8,8 | Kg | | 344 | 176 | 261 | 6 |
| LIT | | Kg | | 344 | 800 | 1200 | 126 |
| PALETTE | 545,8 | Kg | | 1182 | 800 | 1200 | 378 |





| | |
|---------------------------------------|---|
| SPECIFICATION DU PRODUIT | |
| INGREDIENTS | Eau, alcool surfin |
| DDM/DLC | Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage. |
| CONSERVATION | Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur |
| REMARQUES | |
| CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE | |
| UTIL./PREP. | |
| COULEUR | incolore |
| ODEUR | neutre |
| SAVEUR | neutre |
| 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 | 915 | Kj | 221 | Kcal | | | |
| GRAISSES | NC | | | g | DONT ACIDES GRAS SATURES | NC | g |
| GLUCIDES | NC | | | g | DONT SUCRES | NC | 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 | ± |
| MOISSISSURES | NA | | Cfu/g | | PH | NC | ± |
| BRIX | NC | | ± 1 °B | | | | |



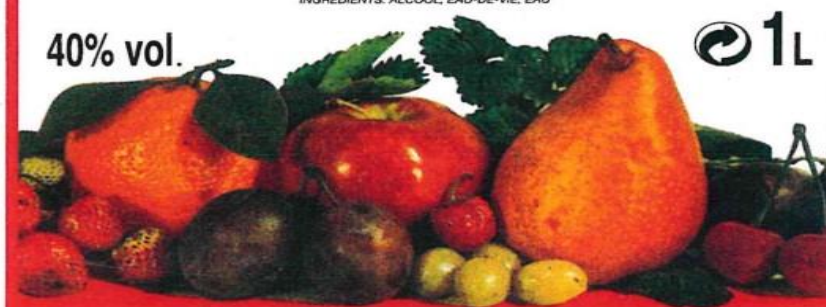
ALCOOL POUR FRUITS SPIRITUEUX

Distribué par les:
S.A. Grandes Distilleries de Charleroi
B-6040 JUMET (BELGIUM)

INGREDIENTS: ALCOOL, EAU-DE-VIE, EAU

40% vol.

1L



40% vol.

ALCOOL POUR FRUITS



1L

Fraise / Framboise

350 g fruits frais équeutés - 1 L Eau de Vie pour fruits - Laisser macérer 2 mois - Filtrer le jus et ajouter 200 gr sucre scié - Après 8 jours de macération, mettre en bocal.

Orange / Noix Verte

2 oranges ou 20 noix vertes - 1 pincée de noix Muscade - 2 clous de Girofle - 1 L Eau de Vie pour fruits - 300 gr sucre - Laisser macérer 3 à 5 mois avant consommation.

Cerise du Nord - Cassis / Groseilles rouges

500 gr fruits entiers équeutés avec noyaux - 1 L Eau de Vie pour fruits - 150 gr à 200 gr sucre scié - Laisser macérer 1 mois - Filtrer le jus et le remettre sur les fruits en bocal.

Prunelles / Cerises noires / Prunes

350 gr de fruits écrasés sans dénoyauter - 1 L Eau de Vie pour fruits - Laisser macérer 4 mois - Filtrer et ajouter 260 gr sucre - Consommation après 8 jours.



5 411353 604305

Distribué par les
S.A. Grandes Distilleries de Charleroi
B 6040 JUMET (BELGIUM)

OF2832210:57 22-0214