



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F0F430

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

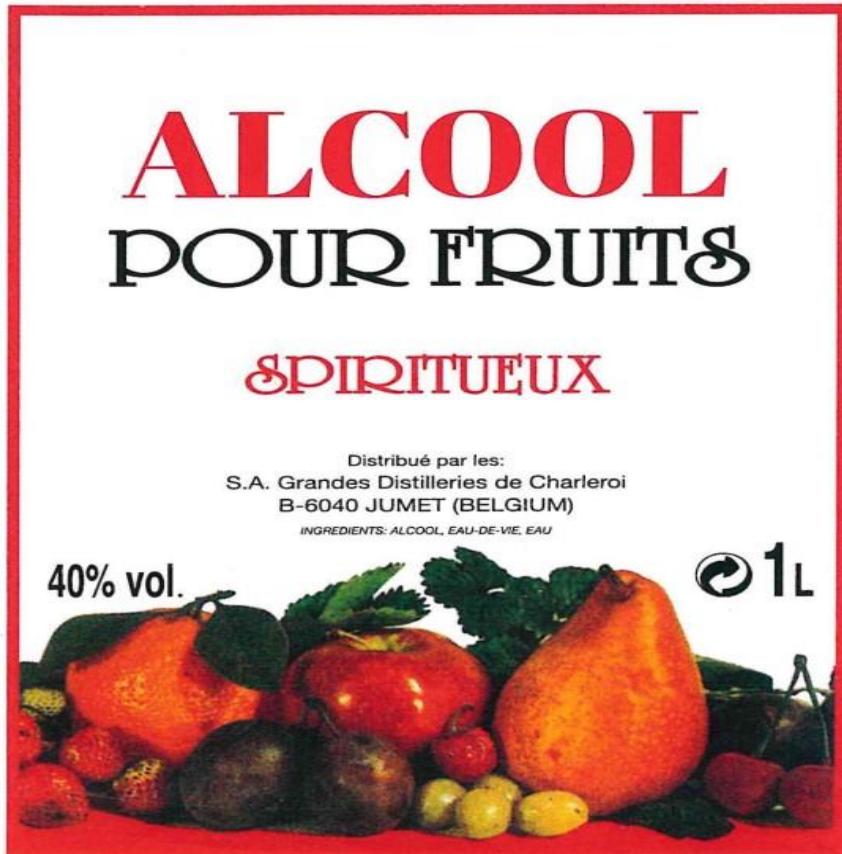
GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC		± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC		±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC		±
BRIX	NC	± 1 °B				

DATE D'EDITION : 28-11-25

INFO GENERALE : info@gdc.be

TEL : +32 71 28 11 70

Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative



Fraise / Framboise	Orange / Noix Verte
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.	2 oranges ou 20 noix vertes - 1 pincée de noix Muscade - 2 clous de Girolle - 1 L Eau de Vie pour fruits - 300 gr sucre - Laisser macérer 3 à 5 mois avant consommation.
Cerise du Nord - Cassis / Groseilles rouges	Prunelles / Cerises noires / Prunes
350 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.	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.

Barcode: 5 411353 604305

Barcode number: 10 115588270

Serial number: UF2832210 57 22-0214

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