



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			KOPKE VINTAGE 1978 CAISSE BOIS (0,75L \ 20,5%)			
DESIGNATION LEGALE			PORTO			
MARQUE			KOPKE			
ORIGINE			PT			
NUMERO TARIF DOUANIER			22042189			
VOLUME NET EN LITRE			0,750			
% ALCOL			20,50			
CONDITIONNEMENT						
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE
PC	1704000	g		315	86	99
CARTON	10224,2	Kg		330	268	310
LIT		Kg		330	800	1200
PALETTE	613467	Kg		1800	800	1200

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Vin de Porto, sulfites
CEPAGE	Vin de Porto
MILLESIME	1978
VINIFICATION	
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	PORTO KOPKE ROUGE
REMARQUES	Le vin de Porto et un vin naturel et peut créer des dépôts avec le temps.

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux
T° SERVICE	
COULEUR	
ODEUR	
SAVEUR	

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	0	Kj	0	Kcal		
GRAISSES	NA			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NA
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC
FIBRES ALIMENTAIRES	NA			g	PROTEINES	NA
SEL	NA			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	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



G.D.C.

