




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			GENIEVRE LOOS SPECULOOS (0,7L \ 15%)				
DESIGNATION LEGALE			GENIEVRE LOOS SPECULOOS 15% 70CL				
MARQUE			WAMBRECHIES				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22085091				
VOLUME NET EN LITRE			0,700				
% ALCOOL			15,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1325	g	3116230013486	270	70	70	
CARTON	8,2	Kg		274	152	225	6
LIT		Kg		274	800	1200	150
PALETTE	626.3	Kg		972	800	1200	450



**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Concentré de crème, sirop de sucre, maldex, alcools, arômes, infusion de vanille, colorant: E150d
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A consommer à l'apéritif avec un glaçon, idéal en nappage sur une tarte au sucre ou sur glace vanille, en liqueur et en accompagnement de café.
<b>COULEUR</b>	speculoos
<b>ODEUR</b>	spéculoos
<b>SAVEUR</b>	sucrée et speculoos

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
<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>	0	Kj	0	Kcal		
<b>GRAISSES</b>	NC			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC g
<b>GLUCIDES</b>	NC			g	<b>DONT SUCRES</b>	NC g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			g	<b>PROTEINES</b>	NC g
<b>SEL</b>	NC			g		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	NC	± g/l
<b>LEVURES</b>	NA	Cfu/g	<b>DENSITE</b>	NC	±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	Cfu/g	<b>PH</b>	NC	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B			

