




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			SAUVIGNON ANDES (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			ANDES				
ORIGINE			CL				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042193				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1154	g	4003301075995	310	70	70	
CARTON	7,1	Kg	4003301076008	315	157	230	6
LIT		Kg		315	0	0	100
PALETTE	727	Kg		0	0	0	600



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Sauvignon
<b>MILLESIME</b>	2024
<b>VINIFICATION</b>	
<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, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	ANDES SAUVIGNON BLANC
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Sublime avec les poissons et les fruits de mer
<b>T° SERVICE</b>	
<b>COULEUR</b>	Couleur jaune avec des reflets verdâtres
<b>ODEUR</b>	Fraîcheur et minéralité
<b>SAVEUR</b>	Frais et agréable

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<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>	316	<b>Kj</b>	76	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC <b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC <b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NC <b>g</b>
<b>SEL</b>	NC			<b>g</b>		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



G.D.C.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.