



DESIGNATION COMMERCIALE		SHERRY TIO TOTO (0,75L \ 15%)								
DESIGNATION LEGALE		FINO TIO TOTO 15% 75CL								
MARQUE		TIO TOTO								
ORIGINE		ES								
NUMERO TARIF DOUANIER		22042138								
VOLUME NET EN LITRE		0,750								
% ALCOOL		15,00								
CONDITIONNEMENT										
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE			
PC	1148	g	8412449102498	308	74	74				
CARTON	7,0	Kg	8412449568577	310	160	241	6			
LIT		Kg		310	800	1200	150			
PALETTE	889	Kg		1700	800	1200	750			

## SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins de Palomino Fino, alcool de vin rectifié, anhydride sulfureux, sorbate de potassium
CEPAGE	Fino Palomino
MILLESIME	
VINIFICATION	Raisins égrappés et pressés, fermentation à température contrôlée
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	FINO TIO TOTO
REMARQUES	

## CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Ce vin se déguste en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, de sushis, de sashimis ou de saumon fumé.
T° SERVICE	6 - 8
COULEUR	Jaune pâle, propre et brillant
ODEUR	Frais, délicat avec des notes d'amandes caractéristiques de son élevage biologique et de bonne intensité
SAVEUR	Doux avec une bouche longue et soyeuse, un arrière goût d'amande et une finale nette

## 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	351	Kj	84	Kcal				
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0		g
GLUCIDES	0,1			g	DONT SUCRES	0,1		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	0,07		g
SEL	0			g				

## CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE &amp; PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	4	±	g/l
LEVURES	<10	Cfu/g	DENSITE	0,985	±	
MOISISSURES	<10	Cfu/g	PH	3,1	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	0,001		g/l



# Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a  
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

**F44319**



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is correct for unification.



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is correct for unification.

DATE D'EDITION : 28-11-25

INFO GENERALE : [info@gdc.be](mailto:info@gdc.be)

TEL : +32 71 28 11 70

Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative