



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		PINEAU CHARENTES ROUGE POL DE RENIER (0,75L \ 17%)						
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		PINEAU						
<b>MARQUE</b>		POL DE RENIER						
<b>ORIGINE</b>		FR						
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22042190						
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750						
<b>% ALCOOL</b>		17,00						
<b>CONDITIONNEMENT</b>								
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE			
PC	1222	g	3242890001980	276	75	75		
CARTON	7,5	Kg	13242890001987	281	175	262	6	
LIT		Kg		281	800	1200	114	
PALETTE	731	Kg		1555	800	1200	570	

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	PINEAU DES CHARENTES
<b>CEPAGE</b>	
<b>MILLESIME</b>	
<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>	PINEAU DES CHARENTES CONTROLEE
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Se boit frais à l'apéritif ou accompagne parfaitement le pâté, le foie gras et les desserts.
<b>T° SERVICE</b>	
<b>COULEUR</b>	
<b>ODEUR</b>	
<b>SAVEUR</b>	Subtil mariage de jus de raisin et de Cognac

**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>	0	Kj	0	Kcal			
<b>GRAISSES</b>				g	DONT ACIDES GRAS SATURES		g
<b>GLUCIDES</b>				g	DONT SUCRES		g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>				g	PROTEINES		g
<b>SEL</b>				g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



# Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a  
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F45316



The correct image should be displayed. This file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.



The correct image should be displayed. This file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.

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