


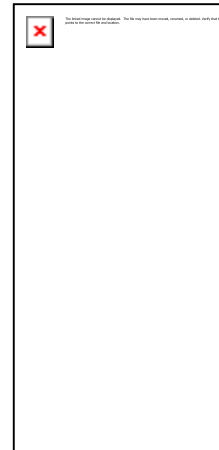


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			PINEAU CHARENTES ROUGE POL DE RENIER (0,75L \ 17%)				
DESIGNATION LEGALE			PINEAU				
MARQUE			POL DE RENIER				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042190				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			17,00				
CONDITIONNEMENT							
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



Document non valide au format PDF. Le fichier doit être généré au format PDF à l'aide d'un logiciel compatible.

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

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



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.