




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			PINEAU CHARENTES ROUGE BUISSAC (0,75L \ 17%)				
DESIGNATION LEGALE			PINEAU				
MARQUE			BUISSAC				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042190				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			17,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1198	g	3257150320244	276	75	75	
CARTON	7,4	Kg	13257150320241	281	175	262	6
LIT		Kg		281	800	1200	114
PALETTE	717	Kg		1555	800	1200	570



The original content is protected by a watermark. This file has been generated automatically and cannot be used for any other purpose.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Moût (jus de raisin) et eau-de-vie de cognac
CEPAGE	Merlot 90% -Cabernet 10%
MILLESIME	
VINIFICATION	Le Pineau des Charentes est une mistelle obtenue par le mutage de jus de raisin produit sur l'aire d'appellation avec de l'eau de vie de Cognac de l'année précédente. Le jus de raisin et l'eau de vie de Cognac doivent venir de la même exploitation. Ce pin
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	A conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au frais (frigo).
APPELATION	PINEAU DES CHARENTES CONTROLEE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Consommation modérée, déconseillé aux femmes enceinte, contient des sulfites (allergène). Le produit peut être consommé seul, en cocktail ou en ingrédient en cuisine. Il doit être servi frais. La bouteille doit être ensuite conservée debout et au frais après son ouverture
T° SERVICE	Servir frais
COULEUR	Nez fin, suffisant, arômes de fruits rouges (groseille, framboise).
ODEUR	Nez fin, suffisant, arômes de fruits rouges (groseille, framboise).
SAVEUR	Gustatif : Attaque douce et souple. Arômes de fruits rouges Fin de bouche : Une longueur en bouche correcte laisse une note de fruité.

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	661	Kj	158	Kcal		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	g
GLUCIDES	13			g	DONT SUCRES	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	g
SEL	NC			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	2,5	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	1042,7	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	<4	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	>125	g/l

