



DESIGNATION COMMERCIALE		VDP OC CHARDONNAY LA MARIDELLE (0,25L \ 13%)						 <small>The scanned image is not original. The file may have been modified, renamed, or altered. Do not use this file for any official purpose.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC							
MARQUE		LA MARIDELLE							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042179							
VOLUME NET EN LITRE		0,250							
% ALCOOL		13,00							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	450	g	3552657003462	200	51	51			
CARTON	5,6	Kg	3552655006137	250	170	232	12		
LIT		Kg		250	800	1200	252		
PALETTE	838	Kg		1900	800	1200	1764		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	ChardonNCy
MILLESIME	
VINIFICATION	
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	
APPELATION	CHARDONNAY PAYS D'OC IGP
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal sur les viandes et les poissons
T° SERVICE	8°C
COULEUR	Robe dorée à reflets verts
ODEUR	Nez marqué par des arômes à fleurs blanches et des notes de fruits blancs
SAVEUR	Fruité, combiné à une sensation de gras qui lui confère une belle longueur

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	306	Kj	73	Kcal			
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC	g
SEL	NC			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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

