



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		R-(BE-BIO-01) BIO CURCU CLASSIC (0,33L \ 6,50%)					
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		BIO CURCU CLASSIC 6,5% 33CL					
<b>MARQUE</b>		CURCU					
<b>ORIGINE</b>		BE					
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22030001					
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,330					
<b>% ALCOOL</b>		6,50					
<b>CONDITIONNEMENT</b>							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE	
PC	554	g	5430000361019	223	55	55	
CARTON	13,5	Kg		240	250	360	24
LIT		Kg		240	0	0	288
PALETTE	15	Kg		0	0	0	0

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Eau, malt d'orge, houblon, curcuma, levure, sucre de canne, poivre noir
<b>CEPAGE</b>	
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	
<b>DDM/DLC</b>	
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A déguster bien frais
<b>T° SERVICE</b>	
<b>COULEUR</b>	Blonde
<b>ODEUR</b>	Mélange d'houblon et de curcuma
<b>SAVEUR</b>	Curcuma

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
<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>	223	Kj	53	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	0			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0	g
<b>GLUCIDES</b>	4,1			g	<b>DONT SUCRES</b>	0	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			g	<b>PROTEINES</b>	0,31	g
<b>SEL</b>	0,1			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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

