




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-(BE-BIO-01) BIO CURCU MAX (0,33L \ 8%)				
DESIGNATION LEGALE			BIO CURCU MAX 6,5% 33CL				
MARQUE			CURCU				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22030001				
VOLUME NET EN LITRE			0,330				
% ALCOL			8,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	540	g		223	5	55	
CARTON	13,1	Kg		240	250	360	24
LIT		Kg		240	0	0	288
PALETTE	15	Kg		0	0	0	0



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Eau, malt d'orge, curcuma, levure, sucre de canne, poivre noir, clou de girofle
CEPAGE	
MILLESIME	
VINIFICATION	
DDM/DLC	
CONSERVATION	
APPELATION	
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	
T° SERVICE	
COULEUR	Ambrée
ODEUR	Malt d'orge
SAVEUR	Curcuma

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
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	247	Kj	59	Kcal		
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0 g
GLUCIDES	5,9			g	DONT SUCRES	0 g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0,29 g
SEL	0,01			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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