



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					
% ALCOOL		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

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	±	
MOISISSURES	NC	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS			g/l



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.

