




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			FUNNY BITTER (0,7L \ 0%)				
DESIGNATION LEGALE			Boisson apéritive aromatisée sans alcool.				
MARQUE			FUNNY				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			21069059				
VOLUME NET EN LITRE			0,700				
% ALCOOL			0,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x L x l en mm)			QUANTITE
PC	1214	g	5411353621036	295	73	73	
CARTON	7,5	Kg	15411353621033	305	155	235	6
LIT		Kg		305	800	1200	150
PALETTE	763.4	Kg		1370	800	1200	600



**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Eau, sucre, arômes, colorants: E110*, E122*, E150d, conservateur: E202, acidifiant: E330
<b>DDM/DLC</b>	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille).
<b>CONSERVATION</b>	À conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au frais (frigo).
<b>REMARQUES</b>	*Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Base pour cocktail sans alcool. Doit être consommé en dilution.   Servir frais. Conseils d'utilisation/recette sur <a href="http://www.funny.be">www.funny.be</a>
<b>COULEUR</b>	Rouge Campari
<b>ODEUR</b>	Piquante
<b>SAVEUR</b>	Amer caractéristique

**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>	326	Kj	77	Kcal		
<b>GRAISSES</b>	<0,3			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	<0,3 g
<b>GLUCIDES</b>	18			g	<b>DONT SUCRES</b>	18 g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	<0,5			g	<b>PROTEINES</b>	<0,5 g
<b>SEL</b>	0,04			g		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	<100	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	1,7	± g/l
<b>LEVURES</b>	<10	Cfu/g	<b>DENSITE</b>	1,07	±
<b>MOISSISSURES</b>	<10	Cfu/g	<b>PH</b>	3,4	±
<b>BRIX</b>	17	± 1 °B			

