




G.D.C.

| | | | | | | | |
|-------------------------|------------|----|-----------------------------------|-----------------------------|-----|------|----------|
| DESIGNATION COMMERCIALE | | | KOPKE COLHEITA 2005 (0,75L \ 20%) | | | | |
| DESIGNATION LEGALE | | | PORTO KOPKE ROUGE | | | | |
| MARQUE | | | KOPKE | | | | |
| ORIGINE | | | PT | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | | 22042189 | | | | |
| VOLUME NET EN LITRE | | | 0,750 | | | | |
| % ALCOOL | | | 20,00 | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | | CODE EAN | DIMENSION (H x l x L en mm) | | | QUANTITE |
| PC | 1226 | g | 5601194708663 | 250 | 90 | 90 | |
| CARTON | 7,6 | Kg | | 264 | 180 | 272 | 6 |
| LIT | | Kg | | 264 | 800 | 1200 | 114 |
| PALETTE | 877 | Kg | | 1734 | 800 | 1200 | 684 |



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 | Vin de Porto |
| CEPAGE | Traditionnel de Douro |
| MILLESIME | 2005 |
| VINIFICATION | |
| DDM/DLC | Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage. |
| CONSERVATION | Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé. |
| APPELATION | PORTO |
| REMARQUES | Le vin de Porto est un vin naturel et peut créer des dépôts avec le temps. |

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

| | |
|--------------------|--|
| UTIL./PREP. | Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux |
| T° SERVICE | |
| COULEUR | |
| ODEUR | |
| SAVEUR | |

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 | 0 | Kj | 0 | 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 | ± |
| MOISSISSURES | NA | Cfu/g | PH | NC | ± |
| BRIX | NC | ± 1 °B | SUCRES RESIDUELS | NC | 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.