


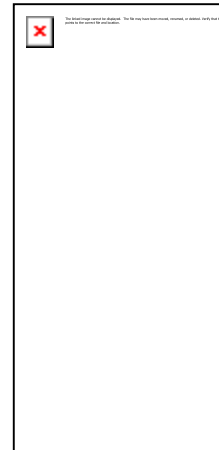


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			BORDEAUX LES MEDAILLES 3 BT CAISSE BOIS (2,25L \ 14%)				
DESIGNATION LEGALE							
MARQUE			BORDEAUX AOP				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042142				
VOLUME NET EN LITRE			2,250				
% ALCOL			14,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x L x L en mm)			QUANTITE
PC	4750	g	3429670102376	95	265	330	
CARTON	0,0	Kg		0	0	0	0
LIT		Kg		0	800	1200	10
PALETTE	0	Kg		1575	800	1200	150



Document non valide au format PDF. Le fichier doit être enregistré au format PDF.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Voir contre étiquettes
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	CH BON AMI Encuvés 4 à 6 semaines. Vinification séparée dans des cuves thermorégulées - CH GENEAU Vendange manuelle et vinification traditionnelle - CH CROIX DE GENTIS H GENEAU Vendange manuelle et vinification traditionnelle
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<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>	Voir contre étiquettes
<b>T° SERVICE</b>	16°
<b>COULEUR</b>	Voir contre étiquettes
<b>ODEUR</b>	Voir contre étiquettes
<b>SAVEUR</b>	Voir contre étiquettes

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<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>	0	<b>Kj</b>	0	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>		<b>g</b>		<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>		<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>		<b>g</b>		<b>DONT SUCRES</b>		<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>		<b>g</b>		<b>PROTEINES</b>		<b>g</b>
<b>SEL</b>		<b>g</b>				

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



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.