




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			NAMAQUA PINOTAGE LATEST VINTAGE (0,75L \ 14,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			NAMAQUA				
ORIGINE			ZA				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042198				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			14,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1226	g	6004442003302	290	74	74	
CARTON	7,6	Kg	16004442003309	300	157	230	6
LIT		Kg		300	800	1200	144
PALETTE	922	Kg		1515	800	1200	720



The product is not eligible for export. The following reasons may apply: the product is not eligible for export, the product is not eligible for export, the product is not eligible for export.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	
MILLESIME	2021
VINIFICATION	
DDM/DLC	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	NAMAQUA PINOTAGE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne une variété assez grande de viandes, pâtes, pizzas et fromages
T° SERVICE	Légèrement refroidi
COULEUR	Rouge rubis foncé
ODEUR	Fruits rouges mûres, avec une pointe de poivre et d'épices
SAVEUR	Rouge profondément fruité, complet et lisse avec des saveurs épicées assez riches

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	5,0-6,5	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	<3,8	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	6,0-9,0	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.