



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		PORTO KOPKE 40 YEARS PREMIUM WOODEN BOX (0,75L \ 20%)				 <small>This document may contain confidential information. It is for the sole use of the recipient, company, or institution. Any unauthorized use, disclosure, or distribution is prohibited.</small>	
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		PORTO					
<b>MARQUE</b>		KOPKE					
<b>ORIGINE</b>		PT					
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22042189					
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750					
<b>% ALCOOL</b>		20,00					
<b>CONDITIONNEMENT</b>							
<b>UNITE</b>	<b>POIDS BRUT</b>	<b>CODE EAN</b>	<b>DIMENSION (H x L x L en mm)</b>	<b>QUANTITE</b>			
PC	1728	g	5601194700629	270	95	105	
CARTON	10,6	Kg	15601194700626	285	229	337	
LIT		Kg		285	800	1200	
PALETTE	649	Kg		1575	800	1200	
576							

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins du Douro
<b>CEPAGE</b>	Traditionnel du Douro
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Les grappes sont foulées et soumises à une forte macération. La fermentation est arrêtée en y ajoutant 77% d'eau de vie de vin ; un mélange parfait provenant des meilleures réserves.
<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>	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux
<b>T° SERVICE</b>	17 - 18
<b>COULEUR</b>	Belle couleur ambré
<b>ODEUR</b>	Arômes d'amandes et de noix
<b>SAVEUR</b>	Harmonieux, saveur prononcée et épicee avec un goût de fruits secs (amandes et noix) et une belle longueur en bouche

**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	Kj	0	Kcal		
<b>GRAISSES</b>	NC		g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	g
<b>GLUCIDES</b>	NC		g	<b>DONT SUCRES</b>	NC	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC		g	<b>PROTEINES</b>	NC	g
<b>SEL</b>	NC		g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	NC	$\pm$	g/l
<b>LEVURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	NC	$\pm$	
<b>MOISISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	$\pm$	
<b>BRIX</b>	NC	$\pm 1$ °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	NC		g/l

