



DESIGNATION COMMERCIALE		MAITRES VITICULTEURS BLANC IGP Oc (0,187L \ 12%)									
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC									
MARQUE		MAITRES VITICULTEURS									
ORIGINE		FR									
NUMERO TARIF DOUANIER		22042179									
VOLUME NET EN LITRE		0,187									
% ALCOOL		12,00									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE				
PC	340	g	5411353739113	185	50	50					
CARTON	8,4	Kg	15411353739110	180	220	335	24				
LIT		Kg		180	800	1200	288				
PALETTE	818	Kg		1590	800	1200	2304				

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Moût, E220 - Dioxyde de souffre, Carboxyméthylcellulose, argon, azote, dioxyde de carbone - E228 - Bisulfite de Potassium - E2 Additifs : conservateurs, agents stabilisateurs, gaz, gaz d'emballage
CEPAGE	Sauvignon
MILLESIME	
VINIFICATION	Fermentation à basse température sur moûts débourbés
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	PAYS D'OC IGP
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal en apéritif ou avec des poissons
T° SERVICE	6 - 8
COULEUR	Robe jaune avec des reflets verts
ODEUR	Intense de fleurs blanches, de fruits jaunes (pêche) mêlé à de délicates notes vanillées
SAVEUR	Fruité, frais et une saveur agrume

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	306	Kj	73	Kcal					
GRAISSES	NA			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NA		g	
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC		g	
FIBRES ALIMENTAIRES	NA			g	PROTEINES	NA		g	
SEL	NA			g					

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

FL3911



The oldest image server has disappeared. This file may have been moved, renamed or deleted. Verify that this is the correct file and location.

