



DESIGNATION COMMERCIALE		MAITRES VITICULTEURS CARTE VERTE Horeca (0,75L \ 13%)				 <small>This document is not for sale. This file may have been created, modified, or deleted. Verify that the document is correct before use.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC					
MARQUE		MAITRES VITICULTEURS					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042179					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		13,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x L x L en mm)	QUANTITE			
PC	1214	g	3298020590244	312	71	71	
CARTON	7,5	Kg	3298029326837	320	152	227	
LIT		Kg		320	800	1200	
PALETTE	763	Kg		1430	800	1200	
PALETTE						600	

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Assemblage de trois cépages traditionnels
MILLESIME	
VINIFICATION	Pressurage direct, vinification à basse température
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 et pour accompagner des plats de poissons ou de salades
T° SERVICE	10
COULEUR	Robe jaune avec des reflets verts
ODEUR	Fruits frais
SAVEUR	Fruit, fraîcheur, rondeur

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	328	Kj	78	Kcal		
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0
GLUCIDES	1			g	DONT SUCRES	2
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0
SEL	0			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	5,8	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,9956	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,3	±
BRIX	0	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	1	g/l

