


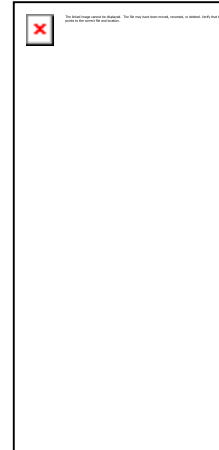


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			MAITRES VITICULTEURS CARTE VERTE Horeca (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			MAITRES VITICULTEURS				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042179				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			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	6
LIT		Kg		320	800	1200	150
PALETTE	763	Kg		1430	800	1200	600



Document communiqué en vertu de la Loi sur l'accès à l'information. / Document released pursuant to the Access to Information Act.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Assemblage de trois cépages traditionnels
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Pressurage direct, vinification à basse température
<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>	PAYS D'OC IGP
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Idéal en apéritif et pour accompagner des plats de poissons ou de salades
<b>T° SERVICE</b>	10
<b>COULEUR</b>	Robe jaune avec des reflets verts
<b>ODEUR</b>	Fruits frais
<b>SAVEUR</b>	Fruit, fraîcheur, rondeur

**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>	328	<b>Kj</b>	78	<b>Kcal</b>			
<b>GRAISSES</b>	0			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0	<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	1			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	2	<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	0	<b>g</b>
<b>SEL</b>	0			<b>g</b>			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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

