

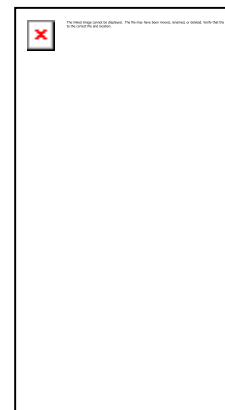


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-COGNAC LABORIE (1L \ 40%)				
DESIGNATION LEGALE			COGNAC LABORIE 40% 1L				
MARQUE			GDC				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22082012				
VOLUME NET EN LITRE			1,000				
% ALCOOL			40,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1520	g		320	80	80	
CARTON	9,3	Kg		298	176	261	6
LIT		Kg		298	800	1200	120
PALETTE	574.2	Kg		1044	800	1200	360



Document subject to approval - The file has been sent, pending a final, valid PDF file to be sent by the client

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Cognac, infusion de plantes aromatiques
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
REMARQUES	Appellation Cognac contrôlée.

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	
COULEUR	brun clair
ODEUR	boisé vanillé
SAVEUR	rond vanillé

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
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	915	Kj	221	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	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B			

