


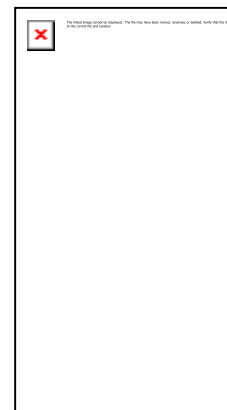


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			RR-MIGNONNETTE COGNAC LABORIE (0,03L \ 40%)				
DESIGNATION LEGALE							
MARQUE			GDC				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22082012				
VOLUME NET EN LITRE			0,030				
% ALCOOL			40,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	75	g		112	30	30	
CARTON	1,7	Kg		120	140	170	20
LIT		Kg		120	800	1200	720
PALETTE	382,2	Kg		870	800	1200	4320



Un document est généré automatiquement. Pour plus d'infos sur nos services, contactez-nous à l'adresse : [info@projet-pro.com](#)

**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			

