


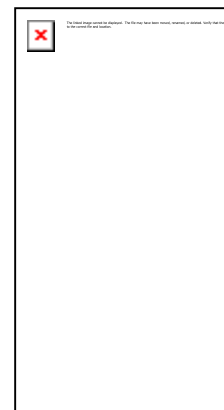


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-CALVADOS CC HORS AGE + ETUI (0,7L \ 43%)				
DESIGNATION LEGALE			CALVADOS CC HORS AGE + ETUI 43% 70CL				
MARQUE			GDC				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22089045				
VOLUME NET EN LITRE			0,700				
% ALCOOL			43,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1455	g		310	100	100	
CARTON	8,9	Kg		328	226	336	6
LIT		Kg		328	800	1200	72
PALETTE	336.5	Kg		1134	800	1200	216



The label must appear on the document. The label box area must remain a constant white background. The label must be printed in black.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Calvados vsop, caramel:E150a
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	Ce calvados est une appellation contrôlée de Normandie. Fabriqué avec des pommes originaires de la région, il obtient ainsi une finesse qui donne droit à l'appellation. Sa belle couleur et son parfum puissant et délicat proviennent également de son vieill

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	
COULEUR	teinte dorée
ODEUR	Nez fruité avec des arômes intenses de pomme
SAVEUR	douce avec des notes d'arômes floraux et boisés

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	984	Kj	237	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	±
MOISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B			

