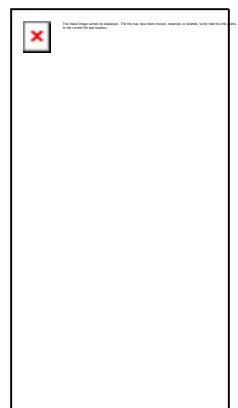




<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		R-CALVADOS CC HORS AGE + ETUI (0,7L \ 43%)				
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		CALVADOS CC HORS AGE + ETUI 43% 70CL				
<b>MARQUE</b>		GDC				
<b>ORIGINE</b>		BE				
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22089045				
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,700				
<b>% ALCOOL</b>		43,00				
<b>CONDITIONNEMENT</b>						
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

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Calvados vsop, caramel:E150a
<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, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
<b>REMARQUES</b>	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 vieillissement.

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

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

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
<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>	984	Kj	237	Kcal		
<b>GRAISSES</b>	NC		g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	g
<b>GLUCIDES</b>	NC		g	<b>DONT SUCRES</b>	NC	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC		g	<b>PROTEINES</b>	NC	g
<b>SEL</b>	NC		g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	NC	±	g/l
<b>LEVURES</b>	NA	Cfu/g	<b>DENSITE</b>	NC	±	
<b>MOISISSURES</b>	NA	Cfu/g	<b>PH</b>	NC	±	
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B				



# Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a  
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

**FMA053**



The printed image cannot be changed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Don't use the last part of the name file and location.



The printed image cannot be changed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Don't use the last part of the name file and location.