


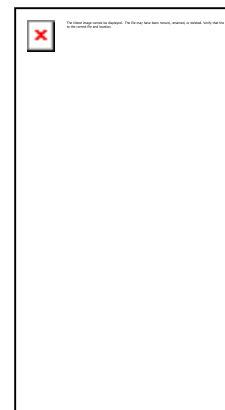


G.D.C.

| | | | | | | | |
|-------------------------|------------|----|--|-----------------------------|-----|------|----------|
| DESIGNATION COMMERCIALE | | | R-COGNAC PH LATOURELLE USA (0,75L \ 40%) | | | | |
| DESIGNATION LEGALE | | | COGNAC PH LATOURELLE USA 40% 75CL | | | | |
| MARQUE | | | GDC | | | | |
| ORIGINE | | | BE | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | | 22082012 | | | | |
| VOLUME NET EN LITRE | | | 0,750 | | | | |
| % ALCOOL | | | 40,00 | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | | CODE EAN | DIMENSION (H x l x L en mm) | | | QUANTITE |
| PC | 1132 | g | | 300 | 75 | 75 | |
| CARTON | 13,8 | Kg | | 323 | 163 | 242 | 12 |
| LIT | | Kg | | 323 | 800 | 1200 | 144 |
| PALETTE | 511,2 | Kg | | 1119 | 800 | 1200 | 432 |



The label must appear in duplicate. The first label must appear, oriented as shown, with the label on the right side of the container.
The second label must appear on the left side.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTS | 100% Cognac |
| 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 | |

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

| | |
|--------------------|--|
| UTIL./PREP. | |
| COULEUR | |
| ODEUR | |
| SAVEUR | |

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 | 0 | Kj | 0 | 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 | | | |

