



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			PASTIS PROVENCAL (0,7L \ 40%)				
DESIGNATION LEGALE			PASTIS PROVENCAL 40% 70CL				
MARQUE			GDC				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22089069				
VOLUME NET EN LITRE			0,700				
% ALCOOL			40,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1052	g	5411353181301	295	70	70	
CARTON	6,5	Kg		293	158	237	6
LIT		Kg		293	800	1200	126
PALETTE	425.3	Kg		1029	800	1200	378



SPECIFICATION DU PRODUIT	
INGREDIENTS	Alcool, anis, sucre, substances végétales, caramel
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	Jaune clair
ODEUR	Aromatique ,herbacée, anisée
SAVEUR	anisée
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				

