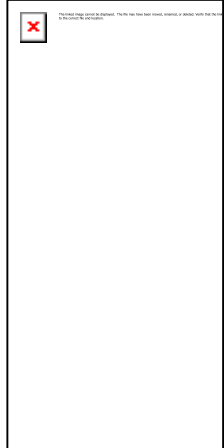




COMMERCIELE BENAMING			CHATEAU LAFITTE HERITAGE CUVÉE BEEF BAR (0,75L \ 14,5%)				
WETTELIJKE NAAM			ROOD WIJNE				
MERK			CHÂTEAU LAFITTE				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042142				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			14,50				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1315	g		302	75	75	
KARTON	8,1	Kg	3490441675184	165	245	309	6
BED		Kg		165	800	1200	60
PALET	824	Kg		1800	800	1200	600



Product label must be placed there for the first time (initial marking) or when the product is repackaged.

**PRODUCTSPECIFICATIE**

INGREDIENTEN	Druiven
DRUIVENRAS	50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot
WIJNJAAR	2019
WIJNBEREIDING	
DDM/DLC	Dit product bevat 10% of meer volume alcohol en benodigt geen vermelding op het label
CONSERVATIE	Gesloten verpakking, buiten bereik van licht en warmte, op een droge en geventileerde plaats.
APPELLATION	AOC COTES DE BORDEAUX ROUGE
OPMERKINGEN	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

GEBR./PREP.	Past goed bij rood vlees, gebraden of gegrild, gevogelte en kaas.
SERVEREN	Servir à température ambiante
KLEUR	Zeer mooie briljante robijnkleur
GEUR	Grote aromatische complexiteit die fruitaroma's combineert met kruidige en geroosterde noten
SMAAK	

ALLERGENEN / IONISATIE / GGO'S

ALLERGENEN	Dit product bevat de volgende allergenen : Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
GGO	Volgens Verordeningen EG 1829 & 1830/2003: Dit product vereist geen etikettering met betrekking tot GGO's in het eindproduct.
IONISATIE	Grondstof(fen) niet onderworpen aan ionisatie. Richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG van 22 februari 1999 inzake levensmiddelen en levensmiddeleningredienten behandeld met ioniserende straling.

NUTRITIONELE WAARDE PER 100 ml

ENERGIE	0	Kj	0	Kcal			
VETTEN	NC			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	NC	g
KOOLHYDRATEN	NC			g	INCLUSIEF SUIKERS	NC	g
VOEDINGSVEZELS	NC			g	EIWITTEN	NC	g
ZOUT	NC			g			

MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN

TOTALL ANNTAL KIEMEN	NA	Cfu/g	ZUURGRAAD	NC	± g/l
GISTEN	NA	Cfu/g	DICHTHEID	NC	±
SCHIMMELS	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	RESTSUIKERS	NC	g/l



G.D.C.

