



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING			KOPKE COLHEITA 2006 (0,75L \ 20%)				
WETTELIJKE NAAM			ROOD PORTO				
MERK			KOPKE				
OORSPRONG			PT				
DOUANETARIEFNUMMER			22042189				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			20,00				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1226	g	5601194708847	250	90	90	
KARTON	7,6	Kg	15601194708844	264	180	272	6
BED		Kg		264	800	1200	114
PALET	876	Kg		1734	800	1200	684

De afbeelding wordt afgebeeld. Het is niet mogelijk om de afbeelding te zien. Het is niet mogelijk om de afbeelding te zien.



De afbeelding op het etiket moet overeenkomen met de afbeelding op het etiket van het product.

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Wijne of Porto, sulfieten
DRUIVENRAS	Traditionnel de Douro
WIJNJAAR	2006
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.
APPELATION	
OPMERKINGEN	Portwijn is een natuurlijke wijn en kan na verloop van tijd bezinksel vormen
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Kan worden geserveerd als aperitief, als bijgerecht bij kazen, desserts, gedroogd fruit of gebak
SERVEREN	
KLEUR	Mooie Amberkleur
GEUR	Melonaroma met vleugjes vanil
SMAAK	Harmonieus, rond in de mond, zeer aromatisch en met een mooie lange afdronk
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	NA			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	NA g
KOOLHYDRATEN	NC			g	INCLUSIEF SUIKERS	NC g
VOEDINGSVEZELS	NA			g	EIWITTEN	NA g
ZOUT	NA			g		
MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN						
TOTALL ANNTAL KIEMEN	NA		Cfu/g	ZUURGRAAD	NC	± g/l
GISTEN	NA		Cfu/g	DICHTHEID	NC	±
SCHIMMELS	NC		Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC		± 1 °B	RESTSUIKERS	NC	g/l

