



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CREME DE CASSIS NOYET (0,7L \ 15%)				
DESIGNATION LEGALE			Crème de cassis				
MARQUE			GDC				
ORIGINE			BE				
NUMERO TARIF DOUANIER			22087010				
VOLUME NET EN LITRE			0,700				
% ALCOOL			15,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1168	g	5411353000077	280	75	75	
CARTON	7,2	Kg		297	165	244	6
LIT		Kg		297	800	1200	120
PALETTE	447.5	Kg		1041	800	1200	360

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Sirop de sucre, macération de cassis, eau, alcool
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	Rouge très foncé
ODEUR	Cassis
SAVEUR	Cassis

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	1084	Kj	257	Kcal		
GRAISSES	<0,5			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	<0,5 g
GLUCIDES	45			g	DONT SUCRES	44,9 g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	<0,5 g
SEL	0,03			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	0,1	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	45	± 1 °B			

