



| DESIGNATION COMMERCIALE |            | COGNAC DE CHRYSALE (0,7L \ 40%) |                             |      |     |          |     |
|-------------------------|------------|---------------------------------|-----------------------------|------|-----|----------|-----|
| DESIGNATION LEGALE      |            | COGNAC DE CHRYSALE 40% 70CL     |                             |      |     |          |     |
| MARQUE                  |            | GDC                             |                             |      |     |          |     |
| ORIGINE                 |            | BE                              |                             |      |     |          |     |
| NUMERO TARIF DOUANIER   |            | 22082012                        |                             |      |     |          |     |
| 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                      | 1240       | g                               | 5411353000480               | 310  | 70  | 70       |     |
| CARTON                  | 7,6        | Kg                              |                             | 320  | 160 | 240      | 6   |
| LIT                     |            | Kg                              |                             | 320  | 800 | 1200     | 150 |
| PALETTE                 | 588,0      | Kg                              |                             | 1110 | 800 | 1200     | 450 |



## SPECIFICATION DU PRODUIT

|              |   |
|--------------|---|
| INGREDIENTS  | Cognac, eau, infusions de plantes aromatiques, huile essentielle de lie de vin.           |
| 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    | Appellation Cognac contrôlée.   |

## CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| UTIL./PREP. |                 |
| COULEUR     | Brun clair      |
| ODEUR       | Boisé vanillé   |
| SAVEUR      | Rond et vanillé |

## 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             | 915 | Kj | 221 | Kcal | DONT ACIDES GRAS SATURES | NC | g |
| GRAISSES            | NC  |    |     | g    | DONT SUCRES              | NC | g |
| GLUCIDES            | NC  |    |     | g    | PROTEINES                | NC | g |
| FIBRES ALIMENTAIRES | NC  |    |     | g    |                          |    |   |
| SEL                 | NC  |    |     | g    |                          |    |   |

## CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE &amp; PHYSICO-CHIMIQUE

|               |    |        |         |    |       |
|---------------|----|--------|---------|----|-------|
| GERMES TOTAUX | NA | Cfu/g  | ACIDITE | NC | ± g/l |
| LEVURES       | NA | Cfu/g  | DENSITE | NC | ±     |
| MOISISSURES   | NA | Cfu/g  | PH      | NC | ±     |
| BRIX          | NC | ± 1 °B |         |    |       |

