



G.D.C.

<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		GIN VLA VLA (0,50L \ 41%)					
<b>DESIGNATION LEGALE</b>							
<b>MARQUE</b>		GDC					
<b>ORIGINE</b>		BE					
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22085011					
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,500					
<b>% ALCOOL</b>		41,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x L x l en mm)			QUANTITE
PC	990	g		235	70	70	
CARTON	6,1	Kg		0	0	0	6
LIT		Kg		0	800	1200	120
PALETTE	506,2	Kg		960	800	1200	480



## SPECIFICATION DU PRODUIT

<b>INGREDIENTS</b>	
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	
<b>REMARQUES</b>	

## CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

<b>UTIL./PREP.</b>	
<b>COULEUR</b>	Blanc cassé
<b>ODEUR</b>	
<b>SAVEUR</b>	

## ALLERGENES / IONISATION / OGM

<b>ALLERGENES</b>	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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

<b>ENERGIE</b>	938	Kj	226	Kcal		
<b>GRAISSES</b>				g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	g
<b>GLUCIDES</b>				g	<b>DONT SUCRES</b>	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>				g	<b>PROTEINES</b>	g
<b>SEL</b>				g		

## CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>		± g/l
<b>LEVURES</b>	NA	Cfu/g	<b>DENSITE</b>		±
<b>MOISSURES</b>	NA	Cfu/g	<b>PH</b>		±
<b>BRIX</b>		± 1 °B			



G.D.C.

