



DESIGNATION COMMERCIALE		MOUSSEUX POL DE RENIER BRUT (0,75L \ 11%)									
DESIGNATION LEGALE		VIN MOUSSEUX									
MARQUE		POL DE RENIER									
ORIGINE		FR									
NUMERO TARIF DOUANIER		22041098									
VOLUME NET EN LITRE		0,750									
% ALCOOL		11,00									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE				
PC	1322	g	3438931007596		315	83	83				
CARTON	8,1	Kg	13438931007593		322	172	258	6			
LIT		Kg			322	800	1200	126			
PALETTE	699	Kg			1438	800	1200	504			

## SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Vin blanc européen
CEPAGE	NC
MILLESIME	
VINIFICATION	Méthode Charmat - fermentation de vin blanc européen en cuve close
DDM/DLC	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	Mouseux Pol de Renier
REMARQUES	

## CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A servir comme apéritif ou en accord avec de la viande blanche, du saucisson sec
T° SERVICE	8°
COULEUR	Jaune paille
ODEUR	Arôme de fleur de tilleul et nez fin
SAVEUR	Bouche armonieuse avec une bulle légère et un bel équilibre

## ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
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	0	Kj	0	Kcal					
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC		g	
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC		g	
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	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	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



The original image cannot be displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. Verify that the path to the correct file and location.



The original image cannot be displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. Verify that the path to the correct file and location.