



DESIGNATION COMMERCIALE		VIN ROUGE SANS ALCOOL LIGHT HOUSE (0,75L \ 0%)									
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE SANS ALCOOL									
MARQUE		LIGHT HOUSE									
ORIGINE		DE									
NUMERO TARIF DOUANIER		22029919									
VOLUME NET EN LITRE		0,750									
% ALCOOL		0,00									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE				
PC	1206	g	4003301064364	310	70	70					
CARTON	7,4	Kg	4003301064371	320	152	234	6				
LIT		Kg		320	800	1200	150				
PALETTE	759	Kg		1430	800	1200	600				

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Vin rouge sans alcool, moût de raisin, sucre, dioxyde de carbone et conservateurs anhydride sulfureux
CEPAGE	Tempranillo - Shiraz
MILLESIME	
VINIFICATION	Le vin sans alcool n'est pas un jus de fruits mais un vin sélectionné avec rigueur et qui, après fermentation, est désalcoolisé à basse température avec le plus grand soin. Le caractère de ce vin est ainsi maintenu. La nature même du vin doit son origine
DDM/DLC	À consommer de préférence avant fin : voir emballage
CONSERVATION	Après ouverture de la bouteille, à conserver au frais capsule fermée, A consommer dans les 2 mois après ouverture
APPELATION	VIN ROUGE SANS ALCOOL
REMARQUES	Boisson à basses calories

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A servir avec des plats généreux, barbecues et en toute occasion.
T° SERVICE	14-16°C
COULEUR	Couleur rubis
ODEUR	Fruité
SAVEUR	Souple et frais

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	92	Kj	21	Kcal					
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0			g
GLUCIDES	4,9			g	DONT SUCRES	4,3			g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0			g
SEL	0,004			g					

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NC	Cfu/g	ACIDITE	5,51	± g/l
LEVURES	<4	Cfu/g	DENSITE	1,027	±
MOISISSURES	<4	Cfu/g	PH	3,4	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	42,5	g/l

