



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		LAURENT TRUFFER (0,2L \ 0%)								
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		BOISSON GAZEIFIEE SANS ALCOOL A BASE DE RAISIN								
<b>MARQUE</b>		LAURENT TRUFFER								
<b>ORIGINE</b>		FR								
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22029919								
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,200								
<b>% ALCOOL</b>		0,00								
<b>CONDITIONNEMENT</b>										
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE			
PC	440	g	3304020007191	206	57	57				
CARTON	10,8	Kg	13304020007198	214	242	360	24			
LIT		Kg		214	800	1200	240			
PALETTE	768	Kg		0	800	1200	1680			

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Jus de raisin, Muscat 52%, eau, gaz carbonique, acidifiant : acide citrique, conservateurs : benzoate de sodium et bisulfites de potassium.
<b>CEPAGE</b>	
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	
<b>DDM/DLC</b>	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
<b>CONSERVATION</b>	A conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au frais (frigo) A consommer dans les 6 mois après ouverture.
<b>APPELATION</b>	
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A servir comme apéritif ou en dessert
<b>T° SERVICE</b>	4
<b>COULEUR</b>	Blanc légèrement doré
<b>ODEUR</b>	Notes florales fruitées
<b>SAVEUR</b>	Pêche abricot

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<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>	159	Kj	38	Kcal				
<b>GRAISSES</b>	0			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0		g
<b>GLUCIDES</b>	9			g	<b>DONT SUCRES</b>	9		g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			g	<b>PROTEINES</b>	0		g
<b>SEL</b>	traces			g				

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	0	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	6,5		<b>± g/l</b>
<b>LEVURES</b>	0	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	1,037		<b>±</b>
<b>MOISISSURES</b>	0	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	3,4		<b>±</b>
<b>BRIX</b>	9,2	<b>± 1 °B</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>			<b>g/l</b>



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.