



DESIGNATION COMMERCIALE		MUSCAT DE VALENCE (0,75L \ 15%)					 <small>The label design should be presented. The label must have been removed, destroyed, or altered, leaving only the white label area.</small>	
DESIGNATION LEGALE		Vin de liqueur - Muscat 15%						
MARQUE		GDC						
ORIGINE		BE						
NUMERO TARIF DOUANIER		22042138						
VOLUME NET EN LITRE		0,750						
% ALCOOL		15,00						
<b>CONDITIONNEMENT</b>								
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE		
PC	1144	g	5411353033556	290	74	74		
CARTON	7,1	Kg	15411353033553	305	164	243	6	
LIT		Kg		305	800	1200	126	
PALETTE	608,4	Kg		1370	800	1200	504	

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins Moscatel, alcool, acidifiant: acide lactique, antioxydant: sulfites
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Après ouverture de la bouteille, à conserver au frais capsule fermée.
REMARQUES	Ce vin de liqueur doit son parfum doux et agréable au raisin de Muscat, Il convient parfaitement au dessert.

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

UTIL./PREP.	À déguster frais
COULEUR	Cuivre
ODEUR	Odeur musquée et sauvage typique.
SAVEUR	Fruits sucrés confits

**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	695	Kj	166	Kcal			
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0	g
GLUCIDES	20			g	DONT SUCRES	19	g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0	g
SEL	0			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & 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				

