



G.D.C.

|                                |                   |   |  |                                    |     |      |                 |
|--------------------------------|-------------------|---|--|------------------------------------|-----|------|-----------------|
| <b>DESIGNATION COMMERCIALE</b> |                   | R-PORTO TAWNY OVER 40 YEARS (0,75L \ 20%) |  |                                    |     |      |                 |
| <b>DESIGNATION LEGALE</b>      |                   |   |  |                                    |     |      |                 |
| <b>MARQUE</b>                  |                   | KOPKE                                     |  |                                    |     |      |                 |
| <b>ORIGINE</b>                 |                   | PT  |  |                                    |     |      |                 |
| <b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>   |                   | 22042189                                  |  |                                    |     |      |                 |
| <b>VOLUME NET EN LITRE</b>     |                   | 0,750                                     |  |                                    |     |      |                 |
| <b>% ALCOOL</b>                |                   | 20,00                                     |  |                                    |     |      |                 |
| <b>CONDITIONNEMENT</b>         |                   |   |  |                                    |     |      |                 |
| <b>UNITE</b>                   | <b>POIDS BRUT</b> | <b>CODE EAN</b>                           |  | <b>DIMENSION (H x L x l en mm)</b> |     |      | <b>QUANTITE</b> |
| PC                             | 1226 g            |   |  | 250                                | 90  | 90   |                 |
| CARTON                         | 7,6 Kg            |   |  | 255                                | 190 | 270  | 6               |
| LIT                            | Kg                |   |  | 255                                | 800 | 1200 | 114             |
| PALETTE                        | 302 Kg            |   |  | 660                                | 800 | 1200 | 228             |

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>INGREDIENTS</b>  |   |
| <b>CEPAGE</b>       |   |
| <b>MILLESIME</b>    |   |
| <b>VINIFICATION</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>APPELATION</b>   |   |
| <b>REMARQUES</b>    |   |

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>UTIL./PREP.</b> |  |
| <b>T° SERVICE</b>  |  |
| <b>COULEUR</b>     |  |
| <b>ODEUR</b>       |  |
| <b>SAVEUR</b>      |  |

**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>             | 0 | <b>Kj</b> | 0 | <b>Kcal</b> |                                 |          |
| <b>GRAISSES</b>            |   |           |   | <b>g</b>    | <b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b> | <b>g</b> |
| <b>GLUCIDES</b>            |   |           |   | <b>g</b>    | <b>DONT SUCRES</b>              | <b>g</b> |
| <b>FIBRES ALIMENTAIRES</b> |   |           |   | <b>g</b>    | <b>PROTEINES</b>                | <b>g</b> |
| <b>SEL</b>                 |   |           |   | <b>g</b>    |                                 |          |

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

|                      |    |              |                         |  |       |
|----------------------|----|--------------|-------------------------|--|-------|
| <b>GERMES TOTAUX</b> | NA | <b>Cfu/g</b> | <b>ACIDITE</b>          |  | ± g/l |
| <b>LEVURES</b>       | NA | <b>Cfu/g</b> | <b>DENSITE</b>          |  | ±     |
| <b>MOISSISSURES</b>  | NA | <b>Cfu/g</b> | <b>PH</b>               |  | ±     |
| <b>BRIX</b>          |    | ± 1 °B       | <b>SUCRES RESIDUELS</b> |  | g/l   |



G.D.C.

