




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-110382 RSA CHENIN BLANC BIB (3L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE							
MARQUE			WB CHENIN BL STH AFR				
ORIGINE							
NUMERO TARIF DOUANIER			22042295				
VOLUME NET EN LITRE			3,000				
% ALCOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	3200	g	4006542012057	246	178	89	
CARTON	13,0	Kg	4006542612059	249	361	181	4
LIT		Kg		249	800	1200	48
PALETTE	795	Kg		1395	800	1200	240



The information cannot be obtained. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, saccharose, acide ascorbique, carboxyméthylcellulose, sulfites
CEPAGE	Chenin - South Africa
MILLESIME	
VINIFICATION	Fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable
DDM/DLC	A consommer de préférence 6 mois après conditionnement
CONSERVATION	Après ouverture du bib, à conserver dans un milieu réfrigéré 9 semaines maximum
APPELATION	CHENIN BLANC SOUTH AFRICA
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Se déguste en apéritif avec des amuse-bouche au beurre, des produits de la mer ou même en dessert
T° SERVICE	10 - 12
COULEUR	Jaune clair aux reflets verts
ODEUR	Arôme vert d'agrumes, un peu de pomme
SAVEUR	Un peu de pomme, des épices subtiles, u corps et une longueur moyenne

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 & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.