



G.D.C.

<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		BIERE AU GENIEVRE VIEUX MALT (0,75L \ 7,5%)					
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		BIERE					
<b>MARQUE</b>		WAMBRECHIES					
<b>ORIGINE</b>		FR					
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22030001					
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750					
<b>% ALCOOL</b>		7,50					
<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	1317 g	3263590232122	210	78	78		
CARTON	8,1 Kg		310	192	285	6	
LIT	Kg		310	800	1200	120	
PALETTE	663 Kg		1390	800	1200	480	

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Eau, malt d'orge, froment, houblon, levure, baies de genévrier, genièvre 1%
<b>CEPAGE</b>	
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	
<b>DDM/DLC</b>	À consommer de préférence avant fin : voir emballage
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<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>	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
<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>		<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>		<b>± g/l</b>
<b>LEVURES</b>		<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>		<b>±</b>
<b>MOISSISSURES</b>		<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>		<b>±</b>
<b>BRIX</b>		<b>± 1 °B</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>		<b>g/l</b>



G.D.C.

