



DESIGNATION COMMERCIALE		PINEAU CHARENTES BLANC POL DE RENIER (0,75L \ 17%)						 <small>The scanned image is not original. The file has been scanned, received, or printed. Do not use this file for any other purpose.</small>	
DESIGNATION LEGALE		PINEAU							
MARQUE		POL DE RENIER							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042190							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		17,00							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE		
PC	1220	g	3257150320305	276	75	75			
CARTON	7,5	Kg	13257150320302	281	175	262	6		
LIT		Kg		281	800	1200	114		
PALETTE	729	Kg		1555	800	1200	570		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Jus de raisin 75% - Cognac 25%
CEPAGE	Ugni-blanc 60% - Colombard 20% - Montils 20%
MILLESIME	
VINIFICATION	Mutage
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	PINEAU DES CHARENTES CONTROLEE
REMARQUES	Consommation modérée, déconseillé aux femmes enceinte, contient des sulfites (allergène). Le produit peut être consommé seul, en cocktail ou en ingrédient en cuisine. Il doit être servi frais. La bouteille doit être ensuite conservée debout et au frais a

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Seul, sur glace ou en cocktail
T° SERVICE	4
COULEUR	Reflets jaune paille à doré, limpide et brillant.
ODEUR	Nez fin, suffisant, légèrement fruité (mirabelle, ...) à floral (acacias, chèvrefeuille,...).
SAVEUR	Gustatif : Attaque douce et fraîche, légèrement acidulée. Les arômes agréables traverses les notes fruitées et florales (pomme, pamplemousse) Fin de bouche : Ueune longueur en bouche correcte laisse une note de fraîcheur.

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	644	Kj	154	Kcal			
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	g
GLUCIDES	13			g	DONT SUCRES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	0,2	g
SEL	NC			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	3,5	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	<4,5	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	140	g/l

DATE D'EDITION : 28-11-25	INFO GENERALE : info@gdc.be	TEL : +32 71 28 11 70
Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative		



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.