




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			PINEAU CHARENTES BLANC POL DE RENIER (0,75L \ 17%)				
DESIGNATION LEGALE			PINEAU				
MARQUE			POL DE RENIER				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042190				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			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



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

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Jus de raisin 75% - Cognac 25%
<b>CEPAGE</b>	Ugni-blanc 60% - Colombard 20% - Montils 20%
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Mutage
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	PINEAU DES CHARENTES CONTROLEE
<b>REMARQUES</b>	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**

<b>UTIL./PREP.</b>	Seul, sur glace ou en cocktail
<b>T° SERVICE</b>	4
<b>COULEUR</b>	Reflets jaune paille à doré, limpide et brillant.
<b>ODEUR</b>	Nez fin, suffisant, légèrement fruité (mirabelle, ...) à floral (acacias, chèvrefeuille,...).
<b>SAVEUR</b>	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**

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

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



G.D.C.



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.