



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		PINEAU CHARENTES BLANC BUISSAC (0,75L \ 17%)						 <small>The scanned image is not original. This file has been scanned, recorded, or printed. It is the original document.</small>	
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		PINEAU							
<b>MARQUE</b>		BUISSAC							
<b>ORIGINE</b>		FR							
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22042190							
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750							
<b>% ALCOOL</b>		17,00							
<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	1220	<b>g</b>	3257150320220	276	75	75			
CARTON	7,5	<b>Kg</b>	13257150320227	281	175	262	6		
LIT		<b>Kg</b>		281	800	1200	114		
PALETTE	729	<b>Kg</b>		1555	800	1200	570		

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Jus de raisin 75% - Cognac 25%
<b>CEPAGE</b>	Jus de raisin 75% - Cognac 25%
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Le Pineau des Charentes est une mistelle obtenue par le mutage de jus de raisin produit sur l'aire d'appellation avec de l'eau de vie de Cognac de l'année précédente. Le jus de raisin et l'eau de vie de Cognac doivent venir de la même exploitation. Ce pin
<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 enceintes, 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 traversent 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>	NC			<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>		<b>±</b>
<b>MOISISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	<4	<b>±</b>
<b>BRIX</b>	NC	<b>± 1 °B</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	140	<b>g/l</b>

