




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			VDP OC CINSULT ROSE LA MARIDELLE (0,25L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROSE				
MARQUE			LA MARIDELLE				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042180				
VOLUME NET EN LITRE			0,250				
% ALCOOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	452	g	3552657003998	200	55	55	
CARTON	5,6	Kg	3552655007127	210	171	232	12
LIT		Kg		210	800	1200	252
PALETTE	842	Kg		1620	800	1200	1764



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

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	CINSAULT
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	
<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>	PAYS D'OC IGP
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Idéal pour vos barbecues, salades et cuisine asiatique
<b>T° SERVICE</b>	
<b>COULEUR</b>	Belle couleur pétale de rose
<b>ODEUR</b>	Nez fruité et aromatique
<b>SAVEUR</b>	Vif en bouche

**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>	296	<b>Kj</b>	71	<b>Kcal</b>			
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC	<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NC	<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>	NC	<b>± g/l</b>
<b>LEVURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	NC	<b>±</b>
<b>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	<b>±</b>
<b>BRIX</b>	NC	<b>± 1 °B</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>		<b>g/l</b>



G.D.C.

