



DESIGNATION COMMERCIALE		R-MADERE POUSADA MO (0,75L \ 17%)					 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. See the file's history for more details.</small>	
DESIGNATION LEGALE		MADERE POUSADA 17% 75CL						
MARQUE		POUSADA						
ORIGINE								
NUMERO TARIF DOUANIER		22042985						
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	1158	g		285	77	77		
CARTON	7,1	Kg		300	170	250	6	
LIT		Kg		300	800	1200	126	
PALETTE	766	Kg		1650	800	1200	630	

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Vin de madère
CEPAGE	
MILLESIME	
VINIFICATION	
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
APPELATION	
REMARQUES	Distribué par BLOC CVBA.

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Apéritif ou en base pour préparation culinaire
T° SERVICE	
COULEUR	Brune dorée
ODEUR	Vin cuit, note d'orange
SAVEUR	Acidité et corps équilibrés, avec une bonne finition

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	0	Kj	0	Kcal		
GRAISSES	NC		g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	g
GLUCIDES	NC		g	DONT SUCRES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC		g	PROTEINES	NC	g
SEL	NC		g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS		g/l

