



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE		KOPKE COLHEITA 1983 PREMIUM WOODEN BOX (0,75L \ 20%)				
DESIGNATION LEGALE		PORTO				
MARQUE		KOPKE				
ORIGINE		PT				
NUMERO TARIF DOUANIER		22042189				
VOLUME NET EN LITRE		0,750				
% ALCOOL		20,00				
CONDITIONNEMENT						
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x L x L en mm)			QUANTITE
PC	1226 g		0	0	0	
CARTON	7,6 Kg		0	0	0	6
LIT	Kg		0	800	1200	6
PALETTE	23 Kg		150	800	1200	6



SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Vin de Porto, sulfites
CEPAGE	Vin de Porto
MILLESIME	1983
VINIFICATION	
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.
APPELLATION	PORTO KOPKE ROUGE
REMARQUES	Le vin de Porto et un vin naturel et peut créer des dépôts avec le temps.

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux
T° SERVICE	
COULEUR	
ODEUR	
SAVEUR	

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	NA			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NA g
GLUCIDES	NA			g	DONT SUCRES	NC g
FIBRES ALIMENTAIRES	NA			g	PROTEINES	NA g
SEL	NA			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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



G.D.C.

