



G.D.C.

<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		KOPKE COLHEITA 2008 (0,75L \ 20%)					
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		PORTO KOPKE ROUGE					
<b>MARQUE</b>		KOPKE					
<b>ORIGINE</b>		PT					
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22042189					
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750					
<b>% ALCOOL</b>		20,00					
<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	1226 g	5601194709370	251	75	75		
CARTON	7,6 Kg		253	152	228	6	
LIT	Kg		253	800	1200	114	
PALETTE	877 Kg		1668	800	1200	684	

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Vin de Porto
<b>CEPAGE</b>	Vin de Porto
<b>MILLESIME</b>	2008
<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>	KOPKE COLHEITA PORTO
<b>REMARQUES</b>	Le vin de Porto est un vin naturel et peut créer des dépôts avec le temps.

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux
<b>T° SERVICE</b>	
<b>COULEUR</b>	Belle couleur ambre
<b>ODEUR</b>	Arômes d'amandes de noix
<b>SAVEUR</b>	Beautiful amber color

**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>	0	Kj	0	Kcal		
<b>GRAISSES</b>	NC			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC g
<b>GLUCIDES</b>	NC			g	<b>DONT SUCRES</b>	NC g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			g	<b>PROTEINES</b>	NC g
<b>SEL</b>	NC			g		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



G.D.C.

