




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			KOPKE COLHEITA 2002 (0,75L \ 20%)				
DESIGNATION LEGALE			PORTO KOPKE ROUGE				
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	5601194707246	250	90	90	
CARTON	7,6	Kg		264	180	272	6
LIT		Kg		264	800	1200	114
PALETTE	876	Kg		1734	800	1200	684



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

INGREDIENTS	Vin de Porto, sulfites
CEPAGE	Vin de Douro
MILLESIME	2002
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.
APPELATION	
REMARQUES	Le vin de Porto est 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	NC			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



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



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