



DESIGNATION COMMERCIALE		NAMAQUA CABERNET SAUVIGNON BIB (3L \ 13,5%)						 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been renamed, renamed, or deleted. Try to find the original file and upload it again.</small>	
DESIGNATION LEGALE		NAMAQUA CABERNET SAUVIGNON 13,5% 3L							
MARQUE		NAMAQUA							
ORIGINE		ZA							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042198							
VOLUME NET EN LITRE		3,000							
% ALCOOL		14,50							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	3312	g	16004442004955	0	0	0			
CARTON	13,4	Kg		260	205	388	4		
LIT		Kg		260	1200	800	48		
PALETTE	983	Kg		1760	1200	800	288		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	
MILLESIME	
VINIFICATION	
DDM/DLC	A consommer de préférence 6 mois après conditionnement
CONSERVATION	Après ouverture du bib, à conserver dans un milieu réfrigéré 9 semaines maximum
APPELATION	NAMAQUA CABERNET SAUVIGNON
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne très bien des aliments riches comme le bœuf, pâtes et fromages forts
T° SERVICE	16°C
COULEUR	Rouge rubis foncé
ODEUR	Notes de fruits noirs de groseilles, vin mûr qui laisse un goût velouté
SAVEUR	Fruit noir typique du Cabernet Sauvignon avec une bonne structure

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

