



| DESIGNATION COMMERCIALE | | AMARETTO CALIFORNIA FINEST (0,7L \ 15%) | | | | | |
|-------------------------|------------|---|-----------------------------|------|-----|----------|-----|
| DESIGNATION LEGALE | | LIQUEUR | | | | | |
| MARQUE | | CALIFORNIA FINEST | | | | | |
| ORIGINE | | BE | | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | 22087010 | | | | | |
| VOLUME NET EN LITRE | | 0,700 | | | | | |
| % ALCOOL | | 15,00 | | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | CODE EAN | DIMENSION (H x l x L en mm) | | | QUANTITE | |
| PC | 1234 | g | 5411353098104 | 240 | 80 | 80 | |
| CARTON | 7,6 | Kg | 15411353098101 | 240 | 170 | 255 | 6 |
| LIT | | Kg | | 240 | 800 | 1200 | 126 |
| PALETTE | 653,7 | Kg | | 1110 | 800 | 1200 | 504 |



SPECIFICATION DU PRODUIT

| | |
|--------------|---|
| INGREDIENTS | Eau, sirop de sucre, alcool, arômes, arôme naturel, infusion de vanille, vanilline, colorant: E150a |
| 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. |
| REMARQUES | |

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

| | |
|-------------|-------------------------|
| UTIL./PREP. | Servir sur de la glace. |
| COULEUR | Brun |
| ODEUR | |
| SAVEUR | |

ALLERGENES / IONISATION / OGM

| | |
|------------|---|
| ALLERGENES | Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur |
| 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 | 891 | Kj | 213 | 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 | | | | |

