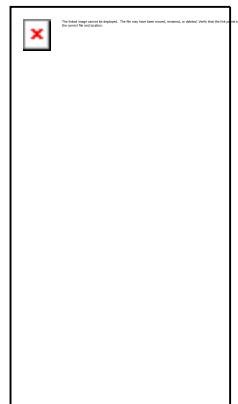




DESIGNATION COMMERCIALE		VIEILLE FINE MARIE GALANTE (0,7L \ 30%)					
DESIGNATION LEGALE		SPIRITUEUX					
MARQUE		COLRUYT					
ORIGINE		BE					
NUMERO TARIF DOUANIER		22089069					
VOLUME NET EN LITRE		0,700					
% ALCOOL		30,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1031	g	5400141635287	290	75	75	
CARTON	6,4	Kg	15400141635284	297	165	244	6
LIT		Kg		297	800	1200	126
PALETTE	685,5	Kg		1635	800	1200	630

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Eau, Alcool, infusion de copeaux, brandy, rhum, sirop de sucre, 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.	Délicieux pur ou avec le café. Convient à l'apéritif ou comme digestif. Pour apporter une touche plus festive à vos sauces, vous pouvez également y apporter de la vieille fine.
COULEUR	Brun cuivré
ODEUR	Légèrement boisée
SAVEUR	Boisée et florale

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	688	Kj	164	Kcal			
GRAISSES	NA			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NA	g
GLUCIDES	NA			g	DONT SUCRES	NA	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		±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC		±
BRIX	NC	± 1 °B				

