


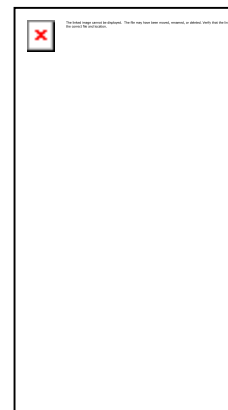


G.D.C.

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



This label must always be displayed. The 10 10 10 label must always, wherever it appears, carry the following information:  
The 10 10 10 label

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Eau, Alcool, infusion de copeaux, brandy, rhum, sirop de sucre, colorant: E150a
<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, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	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.
<b>COULEUR</b>	Brun cuivré
<b>ODEUR</b>	Légèrement boisée
<b>SAVEUR</b>	Boisée et florale

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur
<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>	688	Kj	164	Kcal		
<b>GRAISSES</b>	NA			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NA g
<b>GLUCIDES</b>	NA			g	<b>DONT SUCRES</b>	NA g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NA			g	<b>PROTEINES</b>	NA g
<b>SEL</b>	NA			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			

