



COMMERCIELE BENAMING			ELIA TINTO (0,75L \ 12%)				
WETTELIJKE NAAM			RODE WIJN				
MERK			ELIA				
OORSPRONG			ES				
DOUANETARIEFNUMMER			22042184				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1112	g	8437027064661	304	71	71	
KARTON	1,2	Kg	28437027064665	310	146	222	1
BED		Kg		310	800	1200	150
PALET	922	Kg		1700	800	1200	750



Product name must be entered. The first two lines must contain a product name and description.

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	99,98% cluster / 0,02 sulfietdioxide So2
DRUIVENRAS	Monastrell - Tempranillo
WIJNJAAR	
WIJNBEREIDING	Het begint met een criomaceratiesysteem in de beginfase, later met traditionele maceratie of semi-maceratie, controle van de temperatuur tussen 20° en 25° en gecontroleerde gisting op 18°
DDM/DLC	Dit product bevat 10% of meer volume alcohol en benodigt geen vermelding op het label
CONSERVATIE	Gesloten verpakking, buiten bereik van licht en warmte, op een droge en geventileerde plaats.
APPELATION	VIN DE TABLE ROUGE PAYS UE
OPMERKINGEN	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Rijst, vlees (konijn, kip), groentesoep, champignons, gazpacho, vis (sardines), groentestoofpot
SERVEREN	15 - 16
KLEUR	Paarsrood met paarsachtige randen
GEUR	aroma's van goede intensiteit met rood fruit, menthol en viooltjes
SMAAK	Medium-bodied, smaakvol met een aangenaam gevoel, evenwichtige zuurgraad en persistentie.

ALLERGENEN / IONISATIE / GGO'S	
ALLERGENEN	Dit product bevat de volgende allergenen : Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
GGO	Volgens Verordeningen EG 1829 & 1830/2003: Dit product vereist geen etikettering met betrekking tot GGO's in het eindproduct.
IONISATIE	Grondstof(fen) niet onderworpen aan ionisatie. Richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG van 22 februari 1999 inzake levensmiddelen en levensmiddeleningredienten behandeld met ioniserende straling.

NUTRITIONELE WAARDE PER 100 ml						
ENERGIE	351	Kj	84	Kcal		
VETTEN	0,5			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	<0,5 g
KOOLHYDRATEN	0,24			g	INCLUSIEF SUIKERS	0,24 g
VOEDINGSVEZELS	<0,1			g	EIWITTEN	<0,5 g
ZOUT	0,01			g		

MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN					
TOTALL ANNTAL KIEMEN	0	Cfu/g	ZUURGRAAD	5,21	± g/l
GISTEN	0	Cfu/g	DICHTHEID	993,5	±
SCHIMMELS	0	Cfu/g	PH	3,30	±
BRIX	0	± 1 °B	RESTSUIKERS	0,30	g/l



The following image cannot be displayed. Your computer may not have enough memory to open the image, or the image may have been moved. Restart your computer, and open the file again. If the red x still appears, you may have to delete the image and then insert it again.



The following image cannot be displayed. Your computer may not have enough memory to open the image, or the image may have been moved. Restart your computer, and open the file again. If the red x still appears, you may have to delete the image and then insert it again.