

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/01/2022 16:10	Aperçu créé le : 27/07/2022 12:35
I : Etiquetage		I.2 : 75cl AOP MEDOC	

Fiche Technique Etiquetage de 75cl AOP MEDOC

Section :	75cl AOP MEDOC		
Conditionnement concerné :	UVC 75 cl		
Dénomination commerciale :	Appellation d'Origine Protégée Médoc L'Allée du Roy		
Dénomination légale :	Médoc, Appellation d'Origine Protégée		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Contient des SULFITES		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net à l'emballage :			
Poids net égoutté :			
Contenance :		Volume net :	0, 75 l
Titre alcoométrique volumique :	13 % vol.		
e métrologique :	Non		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Oui		
Numéro de lot			
Expression :	L21141A201 14:50 20A= L+AA (année de tirage))+JJJ(quantième) +A (site) +X(ligne)+N° produit+ horodatage + mill+ N° agréage		
Autres mentions obligatoires :	Logo femme enceinte Embouteillé par UCCOAR à 11880 - France Pictogramme alcool : 1, 1 unité d'alcool = 10 cl Produit de France		
Autres infos consommateurs :	Millésime 2020		
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :	-/-/-		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	Embouteillé par UCCOAR à 11880 - France/Pré imprimé/Etiquette		
Raison sociale et localisation :	SAS UCCOAR 11880 CARCASSONNE CEDEX 9		
Adresse informations consommateurs :	Distribué par Coopérative U Enseigne BP 30159 94533 RUNGIS CEDEX France Pour nous contacter : N° Cristal : 09 69 36 69 36 (Appel non surtaxé / www.magasins- u.com)		
Mentions et logos relatifs à une démarche de certification tierce partie :	Issu d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale		
Conseil de préparation 1/1 :			
Conseils :	D'un grenat profond, ce Médoc est caractérisé par des reflets framboise. Les nuances olfactives sont dominées par le fruit où s'entremêlent des notes de fruits des bois et de cassis. Il allie un bouquet complexe et racé à une charpente tout en finesse. La douceur et l'élégance font de ce Médoc un cru charmeur très agréable à servir. Accords: Viandes rouges grillées, gibiers en sauce ou des fromages à pâte molle. Température de dégustation Entre +16°C et + 18°C		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
--------------	-----------------	-------------------	-------------

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/01/2022 16:10	Aperçu créé le : 27/07/2022 12:35
I : Etiquetage		I.2 : 75cl AOP MEDOC	

BAT UCCOAR AOP MEDOC RG HVE3 75CL ET 202105-31.pdf	Emballage finalisé = BAT	04/06/2021	Emilie DORET
BAT UCCOAR AOP MEDOC RG HVE3 75CL CE 202105-31.pdf	Emballage finalisé = BAT	04/06/2021	Emilie DORET

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/01/2022 16:10	Aperçu créé le : 27/07/2022 12:35
I : Etiquetage		I.2 : 75cl AOP MEDOC	

Nutritionnel de 75cl AOP MEDOC

Nutriscore : E

Portion 1/1 : Vin moyen (Table CIQUAL 2017) (100ml) N/R

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté	Source
Energie (kJ)		N/R	329, 27	329			Non étiqueté	Analyse en laboratoire
Energie (kcal)		N/R	79, 24	79			Valeur	Analyse en laboratoire
Matières Grasses (g)		N/R	0	< 0, 5 g			Valeur	Analyse en laboratoire
Acides gras saturés (g)		N/R	0	< 0, 1 g			Valeur	Analyse en laboratoire
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur	Analyse en laboratoire
Acides gras mono- insaturés (g)		N/R					Valeur	Analyse en laboratoire
Acides gras poly- insaturés (g)		N/R					Valeur	Analyse en laboratoire
Acides gras Trans (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Acide gras Ω-3 (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R						Analyse en laboratoire
Acide gras Ω-6 (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Cholestérol (mg)		N/R						Analyse en laboratoire
Glucides (g)		N/R	2, 18	2.2			Valeur	Analyse en laboratoire
Sucres (g)		N/R	1, 36	1.4			Valeur	Analyse en laboratoire
Lactose (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Maltodextrine (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Maltose (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Saccharose (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Glucose (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Sucres ajoutés (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Polyols (g)		N/R					Valeur	Analyse en laboratoire
Erythritol (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Amidon (g)		N/R					Valeur	Analyse en laboratoire
Alcool (g)		N/R	10	10.0				Analyse en laboratoire
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	0	< 0.5 g			Valeur	Analyse en laboratoire
Fibres solubles (g)		N/R						Analyse en laboratoire

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 03/01/2022 16:10	Aperçu créé le : 27/07/2022 12:35
I : Etiquetage		I.2 : 75cl AOP MEDOC	

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté	Source
Fibres insolubles (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Protéines(g)		N/R	0, 13	< 0.5 g			Valeur	Analyse en laboratoire
Sel (g)		N/R	0, 007	< 0.01 g			Valeur	Analyse en laboratoire
Acides organiques (g)		N/R						Analyse en laboratoire
Différentes formes de salatrim		N/R						Analyse en laboratoire

Commentaire(s) - Nutritionnel : Type d'affichage Aucun

Pièces jointes - Nutritionnel			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
VNE vin CIQUAL 2017 valeur moyenne.pdf	Autres [CDC]	01/03/2021	Emilie DORET

Vitamines et minéraux 75cl AOP MEDOC

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Nutritionnel animaux de 75cl AOP MEDOC