

Version : 10	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/12/2021 11:08	Aperçu créé le : 27/07/2022 12:38
I : Etiquetage		I.1 : UVC bouteille 75 cl Cotes de Bourg Fontet La Gravine 75 CL ASSU AOC	

Fiche Technique Etiquetage de UVC bouteille 75 cl Cotes de Bourg Fontet La Gravine 75 CL ASSU AOC

Section :	UVC bouteille 75 cl Cotes de Bourg Fontet La Gravine 75 CL ASSU AOC		
Conditionnement concerné :	UVC bouteille 75 cl		
Dénomination commerciale :	FONTET LA GRAVINE		
Dénomination légale :	CÔTES DE BOURG APPELLATION CÔTES DE BOURG PROTEGEE		
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 :	75 cl
Titre alcoométrique volumique :	13 % vol.		
e métrologique :	Non		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Oui		
Numéro de lot			
Expression :	LAAJJJ20B (L pour Lot, AA pour dizaine et unité de l'année, JJJ pour jour calendaire, 20 pour millésime, B pour lettre d'agraège)/exemple de marquage pour une mise le 20/01/21 : L2102020B		
Autres mentions obligatoires :	Produit de France Logo femme enceinte Pictogramme alcool ("1.1 unité d'alcool = 10 cl") Grand vin de Bordeaux Mise en bouteille à la propriété par Alliance Bourg F33710 chez Terre de Vignerons F33420-488		
Autres infos consommateurs :	Millésime 2020		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	F33790-223		
Raison sociale et localisation :	Mise en bouteille à la propriété par Alliance Bourg F33710 chez Terre de Vignerons F33420-488		
Adresse informations consommateurs :	Distribué par : Coopérative U Enseigne BP 30159 - 94533 RUNGIS CEDEX - France Contactez- nous : N° Cristal : 09 69 36 69 36 Appel non surtaxé magasins- U.com		
Mentions et logos relatifs à une démarche de certification tierce partie :	Vin produit à partir de raisins issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale		
Conseil de préparation 1/1 : Préparation			
Conseils de préparation :	Préparation		
Conseils :	Belle robe grenat intense. Très beau nez de cassis, de mûre, de framboise avec des notes délicates d'épices douces. La bouche montre une structure ample et une belle densité aromatique. Belle harmonie. Accords : Viandes grillées à saveur marquée, plateau de fromages. Température de dégustation : entre +16°C et +18°C.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
FT pyramide 4HVE.pdf	Emballage finalisé = BAT	19/05/2021	Marie ACIER

Version : 10	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/12/2021 11:08	Aperçu créé le : 27/07/2022 12:38
I : Etiquetage		I.1 : UVC bouteille 75 cl Cotes de Bourg Fontet La Gravine 75 CL ASSU AOC	

BAT PRODUCTA VIGNOBLES AOC Co□tes de Bourg - Rouge 20A E 75 cl 210416.pdf	Emballage finalisé = BAT	19/05/2021	Marie ACIER
BAT PRODUCTA VIGNOBLES AOC Co□tes de Bourg - Rouge 20A CE 7 5 cl 210416.pdf	Emballage finalisé = BAT	19/05/2021	Marie ACIER

Version : 10	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/12/2021 11:08	Aperçu créé le : 27/07/2022 12:38
I : Etiquetage		I.1 : UVC bouteille 75 cl Cotes de Bourg Fontet La Gravine 75 CL ASSU AOC	

Nutritionnel de UVC bouteille 75 cl Cotes de Bourg Fontet La Gravine 75 CL ASSU AOC

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			Valeur	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				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 : 10	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 02/12/2021 11:08	Aperçu créé le : 27/07/2022 12:38
I : Etiquetage		I.1 : UVC bouteille 75 cl Cotes de Bourg Fontet La Gravine 75 CL ASSU AOC	

	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]	17/07/2020	Marie ACIER

Vitamines et minéraux UVC bouteille 75 cl Cotes de Bourg Fontet La Gravine 75 CL ASSU AOC

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Nutritionnel animaux de UVC bouteille 75 cl Cotes de Bourg Fontet La Gravine 75 CL ASSU AOC