



Jupiler

Type de produit	Jupiler
Description du produit:	Pils beer
site de production:	InBev NV/SA. Brouwerijplein 1. B-3000 Leuven
	Customer information:
	B 070/222,919
	NL 0800-0230945
	PB 200 B1070 Brussel

Water (Eau), Barley Malt (Malt d'orge), Maize (Mais), Hops (Houblon)



Extrait primitif:	11,65	°Plato (g/100 g)
Extrait apparent:	1,85	°Plato (g/100 g)
Teneur en Alcool volume (ABV):	5,2	ml / 100 ml
Couleur:	6,5	EBC units
pH:	4,5	
Turbidité:		EBC units
CO2 Bouteille:	5	g/liter
CO2 Boîte:	5	g/liter
CO2 Fût:	4,75	g/liter
Sulfite:	10	< mg / l

Protéines: 0,41 g / 100 g

Glucides:	34,00 dont sucres:
Energie Kcal/liter	444
Energie KJ/liter:	1.859
Sels de sodium:	mg/l

5. Paramètres microbiologiques

	Cible	Tolérance (après pasteurisation)
NBB-C (Bactéries-Lactiques-Pediococcus-Levure sauvage)	0	0
RR (Bactéries-Lactiques-Pediococcus)	0	0
WLN (levure de culture – levure sauvage)	0	0
YM Cu (levure sauvage)	0	0

6. GMO statut

Sans OGM • AB Inbev déclare que toutes les bières brassées et conditionnées en Europe de l'ouest sont exemptes d'organismes génétiquement modifiés, ou leurs dérivés.

7. Allergènes

Contient du gluten du malt d'orge et/ou de céréales (voir liste des ingrédients)
Sulfite : < 10 ppm

8. Stockage, la conservation et l'utilisation

Bout.-Boîte:	12	mois de la durée de vie après le remplissage. La Date d'expiration est indiquée sur l'étiquette, bouteille ou bidon comme BBD (Best Before Day .. /uiterste verbruiksdatum/ a consommer de preference avant le ..).
Fût:	6	
Perfect draft:	6	

Gardez la bière dans un endroit sec et sans odeurs entre minimum 3°C et maximum 25°C.
Protéger les produits contre la lumière de soleil directe et la lumière artificielle abondante.

La température idéale pour la consommation est : 2 à 3°C