

**SUCO DE MAÇÃ GASEIFICADO 269 ML****REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS002300-0.000030****REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0****MARCA: MONTE VÊNETO****NCM: 20097100 / CÓDIGO CEST: 1701000****SEM ADIÇÃO DE ÁGUA  
SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR  
SEM ADIÇÃO DE CORANTES****FABRICANTE**Cooperativa de Sucos Monte Vêneto  
CNPJ 08.841.296/0001-85  
RST 359, Km 11,3 Li – Júlio de Castilhos S/N Cotiporã – RS  
CEP: 95335-000**INGREDIENTES**

Suco de Maçã Integral, dióxido de carbono, conservadores INS 202 E INS 211 e antioxidantes INS 220 e INS 300. Variedades 40% Fuji, 60% Gala (aproximadamente)

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****Porção 269ml (1 embalagem)**

	100 ml	269 ml	% VD*
Valor calórico (kcal)	44	120	6
Carboidratos (g)	11	30	10
Açúcares totais (g)	11	30	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

OBS.: devido a safra e por ser um produto natural, pode apresentar alteração de textura, cor, sabor e pode ocorrer acúmulo residual natural da fruta.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS****Unid.****Limites**

		Mínimo	Máximo
Acidez total	g/100g de ácido málico	0,12	50
Acidez volátil	g/100g de ácido acético	-	0,04
Graduação alcoólica a 20° c	% V/V	0	0,5
Sólidos solúveis (°brix) a 20° c		10,5	14,5

**CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA**

Bolores e leveduras UFC/mL

10<sup>2</sup>**VALIDADE**

15 meses a partir da data de fabricação, desde que o produto permaneça em sua embalagem original e seja armazenado em local fresco, seco, arejado e ao abrigo do sol. Não deve ser congelado. Após aberto deve ser mantido refrigerado entre 2°C e 6°C.

**EMBALAGEM****Primária:** Embalagem de lata com capacidade de 269 ml.**Secundária:** Caixa de papelão reforçada com fechamento em cola, contendo 6 unidades primárias.**ANÁLISE SENSORIAL**

O produto apresenta coloração amarelo palha com reflexos dourados, aroma intenso da fruta, com destaque nas bolhas que se desprendem no momento de servir e espuma persistente por vários minutos. Em boca apresenta boa acidez e excelente sabor da fruta. Temperatura de consumo de 6°C a 10°C. Sugestão de harmonização: acompanha sobremesas e pratos leves.

**DADOS DE EMBALAGENS:**

**PALLET**

Quantidade de camadas por pallet	8
Quantidade de caixas por camada	50
Quantidade de caixas por pallet	400
Comprimento do pallet	1,20 metros
Largura do pallet	1 metro
Altura do pallet	1,21 metros
Peso total do pallet	800 kg

**CAIXA**

Comprimento da caixa	18 cm
Largura da caixa	11,5 cm
Altura caixa	13 cm
Peso bruto da caixa	1,925 kg
Quantidade de latas por caixa	6
Código de barras da caixa	17898960357582
Código interno da caixa	5654

**LATA**

Volume por lata	269mL
Dimensões da lata	Altura: 12,3cm Largura X Comprimento: 5,7cm
Peso bruto da lata	304 g
Peso líquido por lata	269ml
Código de barras da lata	7898960357585
Código interno da unidade	5656

**RESPONSÁVEL TÉCNICA:**

JORDANA DALL' AGNOL  
CRQ 05202765