


<b>SUCO DE MISTO DE MAÇÃ COM UVA 1000 ML</b>				
<b>REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000001</b> <b>REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0</b> <b>MARCA: MONTE VÊNETO</b> <b>NCM: 20099000 / CÓDIGO CEST: 1701000</b>		<b>SEM ADIÇÃO DE ÁGUA</b> <b>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> <b>SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES</b> <b>SEM ADIÇÃO DE CORANTES</b>		
<b>FABRICANTE</b>  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				
<b>COMPOSIÇÃO</b>  Suco de Maçã Integral, Suco de Uva Tinto Integral e antioxidantes INS 220 e INS 300				
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA</b>	<b>Quantidade por porção</b>		<b>% VD (*)</b>	
	<b>Porção de 200 ml (1 copo)</b>			
	Valor calórico	104 kcal = 434 kJ		
	Carboidratos	26 g		
	Fibra alimentar	1,7 g	7	
<p>Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. * Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.</p>				
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>Unid.</b>	<b>Limites</b>		
		Mínimo	Máximo	
	Acidez total	meq/L	50	100.0
	Acidez volátil	meq/L	-	10
	Graduação alcoólica a 20° c	% V/V	0	0,5
	Sólidos solúveis (°brix) a 20° c	12,5	14,5	
<b>CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA</b>				
Parâmetro		Limite máximo		
<i>Salmonella</i> spp. /25mL		Ausência		
<i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL		10 <sup>2</sup>		
Bolors e leveduras UFC/mL		10 <sup>2</sup>		
<b>VALIDADE</b>				
24 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.				
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.				
<b>EMBALAGEM</b>				
Primária: Embalagem de vidro com capacidade de 1000 ml.				
Secundária: Caixas de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas por fita adesiva plastificada ou colada, contendo 6 unidades primárias.				
<b>ANÁLISE SENSORIAL</b>				

O produto apresenta coloração vermelho rubi com reflexos dourados, aromas característicos das frutas. Em boca, se apresenta equilibrado, doce e com boa refrescância. Temperatura de consumo de 6°C a 10°C. Sugestão de harmonização: acompanha carnes vermelhas ou queijos curados.

**DADOS DE EMBALAGENS:**

**PALLET**

Quantidade de camadas por pallet	6 camadas
Quantidade de caixas por camada	20 caixas
Quantidade de caixas por pallet	120 caixas
Comprimento do pallet	1,20 metros
Largura do pallet	1 metro
Altura do pallet	1,566 metros
Peso total do pallet	1.104 kg

**CAIXA**

Comprimento da caixa	27,8 cm
Largura da caixa	18,6 cm
Altura caixa	26 cm
Peso bruto da caixa	9,2 kg
Quantidade de garrafas por caixa	6 unidades
Código de barras da caixa	17898960357018
Código interno da caixa	817

**GARRAFA**

Volume por garrafa	1000 ml
Dimensões da garrafa	Diâmetro = 9 cm
	Altura = 25 cm
Peso bruto da garrafa	1,493 kg
Peso líquido por garrafa	1,053 kg
Código de barras da garrafa	7898960357011
Código interno da unidade	814