

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL ORGÂNICO 750 ML

REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000003

REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0

MARCA: MONTE VÊNETO

NCM: 20096100 / CÓDIGO CEST: 1701000

**SEM ADIÇÃO DE ÁGUA
SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR
SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES
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 Uva Tinto Integral Orgânico.
Variedades de uva: 65% Bordô, 20% Isabel e 15% outras (aproximadamente).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA

Quantidade por porção Porção de 200 ml (1 copo)		% VD (*)
Valor calórico	114 kcal = 478 kJ	6
Carboidratos	27 g	9
Fibra alimentar	2,3 g	9

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.

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	Meq/l	70	100
Acidez volátil	Meq/l	-	10
Intensidade de cor	Abs	1,05	1,3
Gradação alcoólica a 20° c	% v/v	0	0,5
Sólidos solúveis (°brix) a 20° c		14	15,5
Pectina		Negativo	

CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA

Parâmetro	Limite máximo
<i>Salmonella</i> spp. /25mL	Ausência
<i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL	10 ²
Bolores e leveduras UFC/mL	10 ²

VALIDADE

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.

EMBALAGEM

Primária: Embalagem de vidro com capacidade de 750 ml.

Secundária: Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores vedadas por fita adesiva plastificada ou colada, contendo 6 unidades primárias.

ANÁLISE SENSORIAL

Coloração rubi intenso com reflexos violáceos, aromas frutados, lembrando além da uva, amoras e framboesas silvestres. Na boca apresenta excelente equilíbrio entre doçura e acidez. Temperatura de consumo de 6°C a 10°C. Sugestão de harmonização: acompanha carnes vermelhas e molhos picantes.

DADOS DE EMBALAGENS:**PALLET**

Quantidade de camadas por pallet	6 camadas
Quantidade de caixas por camada	28 caixas
Quantidade de caixas por pallet	168 caixas
Comprimento do pallet	1,20 metros
Largura do pallet	1 metro
Altura do pallet	1,45 metros
Peso total do pallet	1.276,80 kg

CAIXA

Comprimento da caixa	24 cm
Largura da caixa	16 cm
Altura caixa	24 cm
Peso bruto da caixa	7,60 kg
Quantidade de garrafas por caixa	6 unidades
Código de barras da caixa	17898960357049
Código interno da caixa	853

GARRAFA

Volume por garrafa	750 ml
Dimensões da garrafa	Diâmetro = 7,5 cm
	Altura = 24 cm
Peso bruto da garrafa	1,22 kg
Peso líquido por garrafa	0,794 kg
Código de barras da garrafa	7898960357042
Código interno da unidade	842