


<p>SUCO MISTO DE TANGERINA, MANGA E MAÇÃ 1000 ML</p> <p>REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000009 REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0 MARCA: MONTE VÊNETO NCM: 20099000 / CÓDIGO CEST: 1701000</p>	<p>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES SEM ADIÇÃO DE CORANTES</p>			
<p>FABRICANTE</p> <p>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</p>				
<p>INGREDIENTES</p> <p>Suco de tangerina reconstituído, polpa de manga integral, suco de maçã integral e antioxidantes INS 220 e INS 300</p>				
<p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA</p>	<p>Quantidade por porção</p>		<p>Porção % VD (*)</p>	
	<p>Valor calórico</p>	<p>97 kcal = 407 kJ</p>	<p>5</p>	
	<p>Carboidratos</p>	<p>24 g</p>	<p>8</p>	
	<p>Fibra alimentar</p>	<p>2,9 g</p>	<p>12</p>	
<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>				
<p>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.</p>				
<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p>	<p>Unid.</p>	<p>Limites</p>		
		<p>Mínimo</p>	<p>Máximo</p>	
	<p>Acidez total</p>	<p>meq/L</p>	<p>70</p>	<p>100.0</p>
	<p>Acidez volátil</p>	<p>meq/L</p>	<p>-</p>	<p>10</p>
	<p>Gradação alcoólica a 20° c</p>	<p>% V/V</p>	<p>0</p>	<p>0,5</p>
<p>Sólidos solúveis (°brix) a 20° c</p>		<p>11</p>	<p>14,5</p>	
<p>CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA</p>				
<p>Parâmetro</p>	<p>Limite máximo</p>			
<p><i>Salmonella</i> spp. /25mL</p>	<p>Ausência</p>			
<p><i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL</p>	<p>10²</p>			
<p>Bolores e leveduras UFC/mL</p>	<p>10²</p>			
<p>VALIDADE</p>				

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 1000 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 amarela intensa, com aromas característicos das frutas, tendo predominância cítrica. Na boca apresenta boa acidez e refrescância, com boa percepção de cada fruta, tendo a tangerina um leve destaque. Temperatura para consumo: de 6°C a 10°C. Sugestão de harmonização: acompanha peixes e carnes grelhadas.

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	17898960357063
Código interno da caixa	916

GARRAFA

Volume por garrafa	1000 mL
Dimensões da garrafa	Diâmetro = 9 cm
	Altura = 25 cm
Peso bruto da garrafa	1,500 kg
Peso líquido por garrafa	1,060 kg
Código de barras da garrafa	7898960357066
Código interno da unidade	906