

<b>SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL 200 ML</b>					
REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: <b>RS 002300-0.000002</b> REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: <b>002300-0</b> MARCA: MONTE VÊNETO NCM: 20097100 / CÓDIGO CEST: 1701000		<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>INGREDIENTES</b>					
Suco de Maçã Integral e antioxidantes INS 220 e INS 300. Variedades 40% Fuji, 60% Gala (aproximadamente)					
		<b>Porção: 200 ml (1 embalagem)</b>			
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			<b>100 ml</b>	<b>200 ml</b>	<b>% VD*</b>
		Valor energético (kcal)	44	88	4
		Carboidratos (g)	11	22	7
		Açúcares totais (g)	11	22	
		Açúcares adicionados (g)			
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.					
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>		<b>Unid.</b>	<b>Limites</b>		
			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		0,5	
Sólidos solúveis ( <sup>o</sup> brix) a 20° c			10,5	14,5	
<b>CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA</b>					
		Parâmetro	Limite máximo		
		<i>Salmonella</i> spp. /25mL	Ausência		
		<i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL	10 <sup>2</sup>		
		Bolores e leveduras UFC/mL	10 <sup>2</sup>		
<b>VALIDADE</b>					
18 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, o produto pode fermentar, causando estufamento na embalagem, portanto, é obrigatório consumir imediatamente.					
<b>EMBALAGEM</b>					
Primária: Embalagem cartonada asséptica com capacidade de 200 ml. Secundária: Caixas de papelão, com fechamento superior em plástico, contendo 27 unidades primárias.					
<b>ANÁLISE SENSORIAL</b>					
O produto apresenta coloração amarelo palha com reflexos dourados, aroma intenso da fruta. 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	9 camadas
Quantidade de caixas por camada	18 caixas
Quantidade de caixas por pallet	162 caixas
Comprimento do pallet	1,20 m
Largura do pallet	1,0 m
Altura do pallet	1,1 m
Peso total do pallet	983,34 kg

**CAIXA**

Comprimento da caixa	37 cm
Largura da caixa	15 cm
Altura caixa	12,2 cm
Peso bruto da caixa	6,07 kg
Quantidade de garrafas por caixa	27 unidades
Código de barras da caixa	17898960357421
Código interno da caixa	4869

**UNIDADE**

Volume por unidade	200 ml
Comprimento da unidade	4,7 cm
Largura da unidade	3,8 cm
Altura da unidade	12 cm
Peso bruto da unidade	0,225 kg
Peso líquido da unidade	0,212 kg
Código de barras da unidade	7898960357424
Código interno da unidade	4868

**RESPONSÁVEL TÉCNICA:**

JORDANA DALL' AGNOL  
CRQ 05202765