


<b>SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 200 ML</b>				
<b>REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: N° RS002300-0.000004</b> <b>REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0</b> <b>MARCA: MONTE VÊNETO</b> <b>NCM: 2009.61.00 / 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>INGREDIENTES</b>  Suco de uva tinto integral. Variedades: 45% Bordô, 25% Isabel, 20% Concord, e 10% outras (aproximadamente).				
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA</b>		<b>Quantidade por porçãoPorç</b>		
		Valor calórico	110 kcal = 460 kJ	
		Carboidratos	27 g	
		Fibra alimentar	1,5 g	
		<b>% VD (*)</b>		
		5		
		9		
		6		
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, OBS.: Devido a safra e por ser um produto natural, pode apresentar alteração de textura, cor, sabor e pode ocorrer				
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>		<b>Unid.</b>	<b>Limites</b>	
			Mínimo	Máximo
Acidez total		meq/L	70	100
Acidez volátil		meq/L	-	10
Intensidade de cor		ABS	0,85	1
Gradação alcoólica a 20° c		% V/V	0	0,5
Sólidos solúveis ( <sup>0</sup> brix) a 20° c			14	15
Pectina			Negativo	
<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>				
12 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 manter refrigerado entre 2°C e 5°C.				
<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.

### 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	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 unidades por caixa	27 unidades
Código de barras da caixa	17898960357407
Código interno da caixa	1005

#### 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	7898960357400
Código interno da unidade	1337