

**SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1500 ML****REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000004****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.  
Variedades: 45% Bordô, 25% Isabel, 20% Concord, e 10% outras (aproximadamente).**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA****Quantidade por porção  
Porção de 200 ml (1 copo)****% VD (\*)**

Valor calórico	110 kcal = 460 kJ	5
Carboidratos	27 g	9
Fibra alimentar	1,5 g	6

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

Graduação 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

*Salmonella* spp. /25mL

Ausência

*Enterobacteriaceae* UFC/mL10<sup>2</sup>

Bolores e leveduras UFC/mL

10<sup>2</sup>**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 1500 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	5 camadas
Quantidade de caixas por camada	16 caixas
Quantidade de caixas por pallet	80 caixas
Comprimento do pallet	1,20 metros
Largura do pallet	1 metro
Altura do pallet	1,566 metros
Peso total do pallet	1.157,28 kg

**CAIXA**

Comprimento da caixa	30,8 cm
Largura da caixa	20,8 cm
Altura caixa	30,8 cm
Peso bruto da caixa	14,466 kg
Quantidade de garrafas por caixa	6 unidades
Código de barras da caixa	17898994046247
Código interno da caixa	424

**GARRAFA**

Volume por garrafa	1500 ml
Dimensões da garrafa	Diâmetro = 10 cm
	Altura = 30 cm
Peso bruto da garrafa	2,352 kg
Peso líquido por garrafa	1,579 kg
Código de barras da garrafa	7898994046240
Código interno da unidade	717