

<p>JUGO DE MANZANA TORTA 269 ML</p> <p>REGISTRO DEL PRODUCTO EN EL MAPA: RS002300-0.000030</p> <p>REGISTRO DEL ESTABLECIMIENTO EN EL MAPA: 002300-0</p> <p>MARCA: MONTE VENETO</p> <p>NCM: 20097100 / CÓDIGO CEST: 1701000</p>	<p>SIN AGUA AÑADIDA</p> <p>SIN AZÚCAR AÑADIDA</p> <p>SIN TINTES AÑADIDOS</p>
--	--

<p>FABRICANTE</p> <p>Cooperativa de Jugos Monte Vêneto CNPJ 08.841.296/0001-85</p> <p>RST 359, Km 11,3 Li – Júlio de Castilhos S/N</p> <p>Cotiporã – RS CEP: 95335-000</p>
--



<p>INGREDIENTES</p> <p>Jugo de Manzana Entera, dióxido de carbono, conservantes INS 202 Y INS 211 y antioxidantes INS 220 y INS 300. Variedades 40% Fuji, 60% Gala (aproximadamente)</p>
--

<p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</p>	<p>Porción 269ml (1 paquete)</p>			
		100 ml	269 ml	% VD*
	Valor calórico (kcal)	44	120	6
	Carbohidratos (g)	11	30	10
	Azúcares totales (g)	11	30	
	Azúcares añadidos (g)	0	0	0

No contiene cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentos y sodio.

\*Porcentaje de valores diarios aportados por la porción.

NOTA: debido a la cosecha y por ser un producto natural, puede presentar cambios en textura, color, sabor y puede ocurrir acumulación residual natural del fruto.

<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p>	<p>Unid.</p>	<p>Límites</p>	
		<p>Mínimo</p>	<p>Máximo</p>
<p>Acidez total</p>	<p>g/100g de ácido málico</p>	<p>0,12</p>	<p>50</p>
<p>Acidez volátil</p>	<p>g/100g de ácido acético</p>	<p>-</p>	<p>0,04</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>10,5</p>	<p>14,5</p>

<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p>	
<p>Mohos y levaduras UFC/mL</p>	<p>10<sup>2</sup></p>

VALIDEZ

15 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando el producto permanezca en su embalaje original y se almacene en un lugar fresco, seco, ventilado y protegido de la luz solar directa. No se debe congelar. Una vez abierto se debe conservar en refrigeración entre 2°C y 6°C.

EMBALAJE

Primario: Envase de hojalata con capacidad de 269 ml.

Secundario: Caja de cartón reforzado con cierre adhesivo, que contiene 6 unidades primarias.

ANÁLISIS SENSORIAL

El producto presenta un color amarillo pajizo con reflejos dorados, un intenso aroma frutal, resaltado por las burbujas que desprenden al servir y una espuma persistente durante varios minutos. En boca tiene buena acidez y excelente sabor a fruta. Temperatura de consumo de 6°C a 10°C. Sugerencia de maridaje: acompaña con postres y platos ligeros.

DATOS DEL EMBALAJE:

PALETA

Número de capas por palet	8
Número de cajas por capa	50
Número de cajas por palet	400
Compresión de paletas	1,20 metros
Longitud del palet	1 metro
Altura del palet	1,21 metros
Peso total del palet	800 kg

CAJA

Compresión de caja	18 cm
Longitud de la caja	11,5 cm
Altura de la caja	13 cm
Peso bruto de la caja	1,925 kg
Número de latas por caja	
Código de barras de caja	6
Código de caja interna	17898960357582

LATA

Volumen por lata	269mL
Dimensiones de lata	Altura: 12,3 cm Ancho x Largo: 5,7 cm
Peso bruto	304 g
Peso neto por lata	269ml
Código de barras	7898960357585
Código de unidad interior	5656

RESPONSABLE TÉCNICO:

JORDANA DALL' AGNOL CRQ  
05202765