

1000 ML DE JUGOS DE UVA ROJA ENTEROS				
REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: N° RS002300-0.000004 REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0 MARCA: MONTE VÊNETO NCM: 2009.61.00 / CEST: 1701000		SIN ADICIÓN DE AGUA SIN AZÚCARES AÑADIDOS NO CONTIENE CONSERVANTES AÑADIDOS SIN COLORANTES AÑADIDOS		
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 Jugo de uva roja entero. Variedades: 45% Burdeos, 25% Isabel, 20% Concord y 10% otras (aproximadamente).				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL APROXIMADA		Quantidade por porçãoPorc		
		% VD (*)		
		Valor calórico	110 kcal = 460 kJ	5
		Carboidratos	27 g	9
	Fibra alimentar	1,5 g	6	
No contiene cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y sodio. * Valores diarios de referencia basados en una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores en función de sus necesidades energéticas.				
OBS: Debido a la cosecha y por tratarse de un producto natural, puede presentar cambios de textura, color, sabor y puede haber una acumulación residual natural de fruta.				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		Unid.		
		Limites		
		Mínimo	Máximo	
Acidez total		meq/L	70	100
Acidez volátil		meq/L	-	10
Intensidad de los colores		ABS	0,85	1
Grado alcohólico a 20°C		% V/V	0	0,5
Sólidos solubles (°brix) a 20°C			14	15
Pectina		Negativo		
CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA				
Parâmetro		Limite máximo		
<i>Salmonella</i> spp. /25mL		Ausência		
<i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL		10 ²		
Bolors e leveduras UFC/mL		10 ²		
VALIDEZ				

12 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre que el producto permanezca en su embalaje original y se almacene en un lugar fresco, seco y ventilado, alejado de la luz solar. No se debe congelar. Una vez abierto, mantenerlo refrigerado entre 2°C y 5°C.

EMBALAJE

Primario: Envase de cartón aséptico de 200 ml de capacidad.

Secundaria: Cajas de cartón, con cierre superior de plástico, que contienen 24 unidades primarias.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color rubí intenso con reflejos violáceos, aromas afrutados, que recuerdan no sólo a la uva, sino también a las moras y frambuesas silvestres.

En boca presenta un excelente equilibrio entre dulzor y acidez.

Temperatura de consumo de 6°C a 10°C.

Sugerencias de maridaje: acompaña carnes rojas y salsas picantes.

DATOS DE EMBALAJE:

PALLET

Número de capas por paleta	5 camadas
Número de cajas por capa	15 caixas
Número de cajas por palet	75 caixas
Longitud de la paleta	1,20 metros
Ancho de la paleta	1,0 metro
Altura de la paleta	1,1 metro
Peso total de la paleta	1.023,38 kg

CAJA

Longitud de la caja	29,50 cm
Ancho de la caja	23 cm
Altura de la caja	22 cm
Peso bruto de la caja	13,645 kg
Número de botellas por caja	12 unidades
Código de barras en la caja	2,7899E+13
Código interno de la caja	1133

UNIDAD

Volumen por unidad	1000 ml
Longitud de la unidad	7,20 cm
Ancho de la unidad	7,20 cm
Altura de la unidad	21,50 cm
Peso por unidad	1,105 kg
Peso neto de la unidad	1,059 kg
Código de barras de la unidad	7,89896E+12
Código interno de la unidad	1135