

<b><u>200 ML DE JUGOS DE UVA ROJA ENTEROS</u></b>			
<b><u>REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: N° RS002300-0.000004</u></b>		<b>SIN ADICIÓN DE AGUA SIN AZÚCARES AÑADIDOS NO CONTIENE CONSERVANTES AÑADIDOS SIN COLORANTES AÑADIDOS</b>	
<b><u>REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0</u></b>			
<b><u>MARCA: MONTE VÊNETO</u></b>			
<b><u>NCM: 2009.61.00 / CEST: 1701000</u></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>			
Jugo de uva roja entero. Variedades: 45% Burdeos, 25% Isabel, 20% Concord y 10% otras (aproximadamente).			
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL APROXIMADA</b>	<b>Cantidad por Porción de 200 ml (1 vaso)</b>		<b>% VD (*)</b>
	Valor calórico	110 kcal = 460 kJ	5
	Carbohidratos	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.			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>Unid.</b>	<b>Limites</b>	
		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	
<b>CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA</b>			
<b>Parámetro</b>		<b>Limite máximo</b>	
<i>Salmonella</i> spp. /25mL		Ausência	
<i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL		10 <sup>2</sup>	
Bolors e leveduras UFC/mL		10 <sup>2</sup>	
<b>VALIDEZ</b>			

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	10 camadas
Número de cajas por capa	17 caixas
Número de cajas por palet	170 caixas
Longitud de la paleta	1,20 m
Ancho de la paleta	1,0 m
Altura de la paleta	1,1 m
Peso total de la paleta	930,75 kg

##### CAJA

Longitud de la caja	40 cm
Ancho de la caja	15,5 cm
Altura de la caja	11 cm
Peso bruto de la caja	5,475 kg
Número de botellas por caja	24 unidades
Código de barras en la caja	2,7899E+13
Código interno de la caja	1598

##### UNIDAD

Volumen por unidad	200 ml
Longitud de la unidad	4,5 cm
Ancho de la unidad	4,5 cm
Altura de la unidad	11 cm
Peso por unidad	0,224 kg
Peso neto de la unidad	0,212 kg
Código de barras de la unidad	7898960357226
Código interno de la unidad	1337