

JUGO MIXTO DE MANDARINA, MANGO Y MANZANA 200 ML - CARTÓN		SIN AZÚCAR AÑADIDO			
REGISTRO DE PRODUCTO EN MAPA: RS 002300-0.000009		SIN CONSERVANTES AÑADIDOS			
REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO EN EL MAPA: 002300-0		SIN COLORANTES AÑADIDOS			
MARCA: MONTE VENETO					
NCM: 20099000 / CÓDIGO CEST: 17010000					
FABRICANTE					
Cooperativa de Jugos Monte Veneto CNPJ 08.841.296/0001-85 RST 359, Km 11,3 Li – Julio de Castilhos S/N Cotiporã – RS CP: 95335-000					
INGREDIENTES					
Zumo entero de mandarina (50%), pulpa de mango (25%), zumo entero de manzana (25%) y antioxidantes INS 220 e INS 300					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Serving: 200 ml (1 package)			
			100 ml	200 ml	%VD
		Energy value (kcal)	50	100	*
		Carbohydrates (g)	12	24	5
		Total sugars (g)	12	24	8
		Added sugars (g)	0	0	0
		Proteins (g)	0,5	1,1	2
		Dietary fiber (g)	0,5	1,1	4
No contiene cantidades significativas de grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y sodio					
*Porcentaje de Valores Diarios proporcionados por porción.					
NOTA: Es posible que se acumulen restos naturales de fruta en el fondo del envase.					
Por lo tanto, se recomienda agitar antes de consumir.					
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		Unid.	Limites		
			Mínimo	Máximo	
Acidez total		meq/L	70	100.0	
Acidez volátil		meq/L	-	10	
Graduação alcoólica a 20°C		% V/V	0	0,5	
Sólidos solúveis (°brix) a 20°C			11	14,5	
CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA					
Parâmetro			Limite máximo		
Salmonella spp. /25mL			Ausência		
Enterobacteriaceae UFC/mL			10²		
Bolores e leveduras UFC/mL			10²		
VALIDITY					
15 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre que el producto permanezca en su embalaje original y se conserve en un lugar fresco, seco, ventilado y alejado de la luz solar. No debe congelarse. Una vez abierto, el producto puede fermentar, provocando hinchazón en el envase, por lo que es imprescindible consumir inmediatamente.					
PACKAGING					
Primary: Aseptic carton packaging with a capacity of 200 ml.					

Secondary: Cardboard boxes, with plastic top closure, containing 27 primary units.	
SENSORY ANALYSIS	
Intense yellow color, with characteristic aromas of fruits, with a predominance of citrus. In the mouth it has good acidity and freshness, with a good perception of each fruit, with the tangerine standing out slightly. Serving temperature: 6°C to 10°C. Suggested pairing: goes well with grilled fish and meat.	
PACKAGING DATA:	
PALLET	
Number of layers per pallet	9 camadas
Number of boxes per layer	18 caixas
Number of boxes per pallet	162 caixas
Pallet length	1,20 m
Pallet width	1,0 m
Pallet height	1,1 m
Total pallet weight	983,34 kg
BOX	
Box length	37 cm
Box width	15 cm
Box height	12,2 cm
Box gross weight	6,07 kg
Quantity of units per box	27 unidades
Box barcode	17898960357452
Box internal code	5243
UNIT	
Volume per unit	200 ml
Unit dimensions	4,7 cm
	3,8 cm
	12 cm
Gross weight of unit	0,225 kg
Net weight of unit	0,212 kg
Unit barcode	7898960357455
Internal code of unit	5244
RESPONSÁVEL TÉCNICO:	
JONATHAN GILNEI RODRIGUES DOS SANTOS ENG. AGRÔNOMO CREA RS235925	