

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL - 269 ML		<div>SEM ADIÇÃO DE ÁGUA</div> <div>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</div> <div>SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES</div>			
REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000004					
REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0					
MARCA: MONTE VÊNETO					
NCM: 20096100 / CÓDIGO CEST: 1701000		<div></div>			
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		Porção: 269 ml (1 embalagem)			
		Valor calórico	100 ml	269 ml	% VD*
		Valor energético (kcal)	56	152	8
		Carboidratos (g)	14	38	13
		Açúcares totais (g)	14	38	
		Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.					
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.					
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 20º c		% v/v	0	0,5	
Sólidos solúveis (ºbrix) a 20º c			14.5	15,5	
Pectina		Negativo			
CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA					
Parâmetro			Limite máximo		
Salmonella spp. /25mL			Ausência		
Enterobacteriaceae UFC/mL			10²		
Bolores e leveduras UFC/mL			10²		
VALIDADE					
18 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 consumido imediatamente.					
EMBALAGEM					
Primária: Embalagem de lata com capacidade de 269 ml.					
Secundária: Fardos plásticos/caixas de papelão contraídos contendo 06 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	8
Quantidade de caixas por camada	50
Quantidade de caixas por pallet	400
Comprimento do pallet	1,20 metros
Largura do pallet	1 metro
Altura do pallet	1,21 metros
Peso total do pallet	800 kg
CAIXA	
Comprimento da caixa	18 cm
Largura da caixa	11,5 cm
Altura caixa	13 cm
Peso bruto da caixa	1,925 kg
Quantidade de latas por caixa	6
Código de barras da caixa	17898960357650
Código interno da caixa	6181
UNIDADE	
Volume por unidade	269mL
Dimensões da lata	Altura: 12,3cm Largura X Comprimento: 5,7cm
Peso bruto da lata	304 g
Peso líquido por lata	269ml
Código de barras da lata	7898960357653
Código interno da lata	6314
RESPONSÁVEL TÉCNICA:	
JORDANA DALL' AGNOL	
CRQ 05202765	