

<p>JUGO DE MANZANA 1000 ML</p> <p>REGISTRO DEL PRODUCTO EN EL MAPA: RS 002300-0.000002</p> <p>REGISTRO DEL ESTABLECIMIENTO EN EL MAPA: 002300-0</p> <p>MARCA: MONTE VÊNETO</p> <p>NCM: 20097100 / CÓDIGO CEST: 1701000</p>		<p>SIN ADICIÓN DE AGUA</p> <p>SIN AZÚCARES AÑADIDOS</p> <p>NO CONTIENE CONSERVANTES AÑADIDOS</p> <p>SIN COLORANTES AÑADIDOS</p>		
<p>FABRICANTE</p> <p>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</p>				
<p>INGREDIENTES</p> <p>Zumo de manzana entero y antioxidantes INS 220 y INS 300. Variedades 40% Fuji, 60% Gala (aproximadamente)</p>				
<p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA</p>		<p>Quantidade por Porção de 200 ml (1 copo)</p>		<p>% VD (*)</p>
		Valor calórico	98 kcal = 411 kJ	5
		Carboidratos	24 g	8
		Fibra alimentar	1,5 g	6
<p>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.</p>				
<p>OBS: debido a la cosecha y por tratarse de un producto natural, puede presentar cambios en la textura, el color, el sabor y puede haber una acumulación residual natural de fruta.</p>				
<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p>		<p>Unid.</p>	<p>Limites</p>	
			Mínimo	Máximo
Acidez total		g/100g de ácido málico	0,12	50
Acidez volátil		g/100g de ácido acético	-	0,04
Graduação alcoólica a 20° c		% V/V	0	0,5
Sólidos solúveis (⁰ brix) a 20° c			10,5	14,5
<p>CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA</p>				
Parâmetro			Limite máximo	
<i>Salmonella</i> spp. /25mL			Ausência	
<i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL			10 ²	
Bolors e leveduras UFC/mL			10 ²	
<p>VALIDADE</p>				

24 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, debe mantenerse refrigerado entre 2°C y 6°C.

EMBALAGEM

Primario: Recipiente de vidrio de 1000 ml de capacidad.

Secundario: Cajas de cartón reforzado, con solapas superior e inferior selladas con cinta adhesiva plastificada o pegada, que contienen 6 unidades primarias.

ANÁLISE SENSORIAL

El producto presenta un color amarillo pajizo con reflejos dorados, intenso aroma frutal, buena acidez y excelente sabor a fruta. Temperatura de consumo: de 6°C a 10°C. Sugerencias de maridaje: acompaña postres y platos ligeros.

DATOS DE EMBALAJE:

PALLET

Número de capas por paleta	6 camadas
Número de cajas por capa	20 caixas
Número de cajas por palet	120 caixas
Longitud de la paleta	1,20 metros
Ancho de la paleta	1 metro
Altura de la paleta	1,566 metros
Peso total de la paleta	1.104 kg

CAIXA

Longitud de la caja	27,8 cm
Ancho de la caja	18,6 cm
Altura de la caja	26 cm
Peso bruto de la caja	9,2 kg
Número de botellas por caja	6 unidades
Código de barras en la caja	1,7899E+13
Código interno de la caja	816

GARRAFA

Volumen por botella	1000 ml
Dimensiones de la botella	Diâmetro = 9 cm
	Altura = 25 cm
Peso bruto de la botella	1,487 kg
Peso neto por botella	1,047 kg
Código de barras de la botella	7898994046288
Código interno de la unidad	815