

<p align="center">MOSCATEL ROSADO - 269ML VINO ESPUMOSO NATURAL ROSADO SUAVE</p> <p>REGISTRO DEL PRODUCTO EN EL MAPA: PE000081-7.000085 REGISTRO DEL ESTABLECIMIENTO EN EL MAPA:002300-0 MARCA:MONTE VENETO NCM: 22042100 / CÓDIGO CEST: 0202400</p>		<p align="center">NO CONTIENE GLUTEN LIBRE DE INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL SIN AZÚCARES AÑADIDOS</p>	
<p align="center">FABRICANTE</p> <p>Cooperativa de jugos de Monte Veneto CNPJ 08.841.296/0001-85 RST 359, Km 11,3 Li – Julio de Castilhos S/N Cotiporã – RS CEP: 95335-000</p>			
<p align="center">INGREDIENTES</p> <p>Uva Moscato fermentada y conservantes INS224 e INS 202. Contiene sulfitos</p>			
<p align="center">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS</p>			
	Elementos.	Límites	
		Mínimo	Máximo
Acidez total	Meq/L	40	130
acidez volátil	Meq/L	-	20
Presión atmosférica, 20°C	-	1,1	2,0
graduación alcohólica a los 20 ⁰ w	% v/v	7	14
Ácido cítrico	gramos por litro	-	1,0
Dióxido de azufre total (SO ² total)	gramos por litro	-	0,3
cenizas	gramos por litro	1	-
extracto seco reducido	gramos por litro	19	-
Alcohol metílico	miligramos por litro	-	300
colorante artificial	-	Ausencia	
edulcorante	-	Ausencia	
<p align="center">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p>			
Parámetro		Límite máximo	
Mohos y Levaduras (UFC/mL)		10 ²	
<p align="center">VALIDEZ</p>			
<p>18 meses desde la fecha de fabricación, siempre que el producto permanezca en su embalaje original y se almacene en un lugar fresco, seco, ventilado y protegido del sol. No debe congelarse. Una vez abierto conservar refrigerado y consumir frío. Consumo recomendado 4 a 6°C.</p>			
<p align="center">EMBALAJE</p>			
<p>Primario: Envase de hojalata con capacidad de 269 ml.</p>			
<p>Secundario: Cajas de cartón contratadas que contienen 06 unidades primarias.</p>			
<p align="center">ANÁLISIS SENSORIAL</p>			

A la vista: Un Moscatel espumoso con tonos rosados muy sutiles, de color provenzal, límpido y transparente con finas y delicadas burbujas surgidas de su fermentación natural hasta formar espuma. Olfativo: Producto típico de la familia de las uvas Moscatel, notas de frutas tropicales. Gustativo: Vino espumoso, de bajo grado alcohólico, lo que lo hace atractivo para el consumo, sin olvidar su frescor y medido dulzor, siendo este azúcar el residuo de la propia fruta. Sugerencia de maridaje para ensaladas, mariscos y antipasti. Consumo recomendado 4 a 6°C.

DATOS DEL EMBALAJE:

PALETA

Número de capas por palet	7 capas
Número de cajas por capa	50 cajas
Número de cajas por palet	350 cajas
longitud de palet	1,20m
ancho de palet	1,0 m
altura de palet	1,02 m
Peso total del palet	700kg

CAJA

longitud de la caja	18 cm
ancho de la caja	11,7 cm
altura de la caja	12,5 cm
peso bruto caja	4546
Cantidad de latas por caja	6
código de barras de la caja	17898960357391
Código interno de la caja	

UNIDAD

volumen por unidad	269 ml
puede dimensiones	Alto: 12,3 cm Ancho X Largo: 5,7 cm
Peso bruto de la lata	295g
Peso neto por lata	269ml
Puede código de barras	7898960357394
Código interno de lata	4547