

<p>JUGO DE UVA ROJO BIO</p> <p>REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000003 REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0 MARCA: MONTE VÊNETO NCM: 20096100 / CÓDIGO CEST: 1701000</p>	<p>SIN ADICIÓN DE AGUA SIN AZÚCARES AÑADIDOS NO CONTIENE CONSERVANTES AÑADIDOS 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>Jugo de uvas rojas enteras orgánicas. Variedades de uva: 65% Burdeos, 20% Isabel y 15% otras (aproximadamente).</p>
--

<p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL APROXIMADA</p>	<p>Cantidad por Porción de 200 ml (1 vaso)</p>		<p>% VD (*)</p>
	<p>Valor calórico</p>	<p>114 kcal = 478 kJ</p>	<p>6</p>
	<p>Carbohidratos</p>	<p>27 g</p>	<p>9</p>
	<p>Fibra alimentar</p>	<p>2,3 g</p>	<p>9</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.

OBS: Debido a la cosecha y a que es un producto natural, puede presentar cambios en la textura, el color, el sabor y puede haber una acumulación residual natural de fruta.

<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p>	<p>Unid.</p>	<p>Limites</p>	
		<p>Mínimo</p>	<p>Máximo</p>
<p>Acidez total</p>	<p>Meq/l</p>	<p>70</p>	<p>100</p>
<p>Acidez volátil</p>	<p>Meq/l</p>	<p>-</p>	<p>10</p>
<p>Intensidade de cor</p>	<p>Abs</p>	<p>1,05</p>	<p>1,3</p>
<p>Gradação alcoólica a 20° c</p>	<p>% v/v</p>	<p>0</p>	<p>0,5</p>
<p>Sólidos solúveis (°brix) a 20° c</p>		<p>14</p>	<p>15,5</p>
<p>Pectina</p>		<p>Negativo</p>	

<p>CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA</p>	
<p>Parâmetro</p>	<p>Limite máximo</p>
<p><i>Salmonella</i> spp. /25mL</p>	<p>Ausência</p>
<p><i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL</p>	<p>10²</p>
<p>Bolores e leveduras UFC/mL</p>	<p>10²</p>

VALIDEZ

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 debe estar congelado. Una vez abierto debe mantenerse refrigerado entre 2°C y 6°C.

EMBALAJE

Primario: Recipiente de vidrio con capacidad de 1000 ml.

Secundaria: Caja de cartón reforzado, con solapas superior e inferior selladas con plástico o cinta adhesiva pegada, que contiene 12 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, excelente equilibrio entre dulzor y acidez en boca, temperatura de consumo entre 6°C y 10°C. Sugerencias de maridaje: acompaña carnes rojas y salsas picantes.

DATOS DE EMBALAJE:

PALLET

Quantidade de camadas por pallet	6 camadas
Quantidade de caixas por camada	20 caixas
Quantidade de caixas por pallet	120 caixas
Comprimento do pallet	1,20 metros
Largura do pallet	1 metro
Altura do pallet	1,566 metros
Peso total do pallet	1.116 kg

CAJA

Comprimento da caixa	27,8 cm
Largura da caixa	18,6 cm
Altura caixa	26 cm
Peso bruto da caixa	9,3 kg
Quantidade de garrafas por caixa	6 unidades
Código de barras da caixa	1,7899E+13
Código interno da caixa	744

GARRAFA

Volume por garrafa	1000 ml
Dimensões da garrafa	Diâmetro = 9 cm
	Altura = 25 cm
Peso bruto da garrafa	1,499 kg
Peso líquido por garrafa	1,059 kg
Código de barras da garrafa	7,89899E+12
Código interno da unidade	745