JUGO DE UVA ROJO BIO

REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000003 REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0

MARCA: MONTE VÊNETO

NCM: 20096100 / CÓDIGO CEST: 1701000

SIN ADICIÓN DE AGUA SIN AZÚCARES AÑADIDOS NO CONTIENE CONSERVANTES AÑADIDOS SIN COLORANTES AÑADIDOS

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

Jugo de uvas rojas enteras orgánicas.

Variedades de uva: 65% Burdeos, 20% Isabel y 15% otras

(aproximadamente).



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

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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Unid.	Limites	
		Mínimo	Máximo
Acidez total	Meq/l	70	100
Acidez volátil	Meq/l	-	10
Intensidad de los colores	Abs	1,05	1,3
Grado alcohólico a 20°c	% v/v	0	0,5
Sólidos solubles (°brix) a 20°c		14	15,5
Pectina		Negativo	

Parâmetro	Limite máximo
Salmonella spp. /25mL	Ausência
Enterobacteriaceae UFC/mL	10 ²
Bolores e leveduras UFC/mL	10 ²

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 300 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				
Número de capas por paleta	8 camadas			
Número de cajas por capa	18 caixas			
Número de cajas por palet	144 caixas			
Longitud de la paleta	1,20 metros			
Ancho de la paleta	1 metro			
Altura de la paleta	1,40 metros			
Peso total de la paleta	1.170,4 kg			
	CAJA			
Longitud de la caja	26,5 cm			
Ancho de la caja	20,1 cm			
Altura de la caja	16,3 cm			
Peso bruto de la caja	6,65 kg			
Número de botellas por caja	12 unidades			
Código de barras en la caja	1,7899E+13			
Código interno de la caja	850			
GARRAFA				
Volumen por botella	300 ml			
Dimensiones de la botella	Diâmetro = 6,45 cm			
	Altura = 15 cm			
Peso bruto de la botella	0,525 kg			
Peso neto por botella	0,317 kg			
Código de barras de la botella	7898994046264			
Código interno de la unidad	888			