

SUCO MISTO DE MAÇÃ E ACEROLA 1000 ML

REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: 002300-0.000028

REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0

MARCA: MONTE VÊNETO

NCM: 20099000 / CÓDIGO CEST: 1701000

SEM ADIÇÃO DE ÁGUA
SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR
SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES
SEM ADIÇÃO DE CORANTES**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 maçã integral (82%), polpa de acerola (18%), antioxidantes INS 220 e INS 300

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 5

Porção: 200 ml (1copo)

	100 ml	200 ml	%VD*
Valor energético (kcal)	32	64	3
Carboidratos (g)	8	16	5
Açúcares totais (g)	8	16	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Sódio (mg)	5	10	1

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.

*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**Limites**

	Unid.	Mínimo	Máximo
ACIDEZ TOTAL	g/100g de ácido málico	0,11	40
ACIDEZ VOLÁTIL	g/100 g de ácido acético	-	0,04
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA A 20° C	% V/V	0	0,5
SÓLIDOS SOLÚVEIS (°BRIX) A 20° C	-	10,7	13
ÁCIDO ASCÓRBICO	mg/100g	144	-
AÇÚCARES TOTAIS	g/100g	0,72	-
SÓLIDOS TOTAIS	g/100g	1,08	-
DIÓXIDO DE ENXOFRE	g/100ml	-	0,0041
PECTINA			POSITIVO

CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA

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

VALIDADE

24 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 mantido refrigerado entre 1°C e 10°C. Consumir em até 8 dias.

EMBALAGEM

Primária: Embalagem de vidro com capacidade de 1000 ml.

Secundária: Caixas de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas por fita adesiva plastificada ou colada, contendo 6 unidades primárias.

ANÁLISE SENSORIAL

O produto apresenta coloração vermelho alaranjado, com aromas característicos das frutas frescas, tendo maior destaque o aroma de Acerola madura. Em boca expressa acidez controlada, com boa percepção do sabor de cada fruta. Temperatura para consumo: de 1°C a 10°C.

DADOS DE EMBALAGENS:

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	1.104Kg

CAIXA

Comprimento da caixa	27,8 cm
Largura da caixa	18,6 cm
Altura caixa	26 cm
Peso bruto da caixa	9,2Kg
Quantidade de garrafas por caixa	6 unidades
Código de barras da caixa	17898960357445
Código interno da caixa	4955

GARRAFA

Volume por garrafa	1000 ml
Dimensões da garrafa	Diâmetro = 9 cm
	Altura = 25 cm
Peso bruto da garrafa	1,487 Kg
Peso líquido por garrafa	1,047 Kg
Código de barras da garrafa	7898960357448
Código interno da unidade	5299

RESPONSÁVEL TÉCNICA:

JORDANA DALL' AGNOL

CRQ 05202765