

<p>SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL 1000 ML - CARTONADA</p> <p>REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000002</p> <p>REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0</p> <p>MARCA: MONTE VÊNETO</p> <p>NCM: 20097100 / CÓDIGO CEST: 1701000</p>	<p>SEM ADIÇÃO DE ÁGUA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES SEM ADIÇÃO DE CORANTES</p>
--	--

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 e antioxidantes INS 220 e INS 300.
Variedades 40% Fuji, 60% Gala
(aproximadamente)

<p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA</p>	<p>Quantidade por porção Porção de 200 ml (1 copo)</p>		<p>% VD (*)</p>
	<p>Valor calórico</p>	<p>98 kcal = 411 kJ</p>	<p>5</p>
	<p>Carboidratos</p>	<p>24 g</p>	<p>8</p>
	<p>Açúcares</p>	<p>24g</p>	<p>(**)</p>
	<p>Fibra alimentar</p>	<p>1,5 g</p>	<p>6</p>

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. * Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

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.

<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p>	<p>Unid.</p>	<p>Limites</p>	
		<p>Mínimo</p>	<p>Máximo</p>
<p>Acidez total</p>	<p>g/100g de ácido málico</p>	<p>0,12</p>	<p>50</p>
<p>Acidez volátil</p>	<p>g/100g de ácido acético</p>	<p>-</p>	<p>0,04</p>
<p>Gradação alcoólica a 20^o c</p>	<p>% V/V</p>	<p>0</p>	<p>0,5</p>
<p>Sólidos solúveis (^obrix) a 20^o c</p>		<p>10,5</p>	<p>14,5</p>
<p>Pectina</p>		<p>Positivo</p>	

<p>CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA</p>	
<p>Parâmetro</p>	<p>Limite máximo</p>
<p><i>Salmonella</i> spp. /25mL</p>	<p>Ausência</p>

<i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL	10 ²
Bolores e leveduras UFC/mL	10 ²
VALIDADE	
12 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, o produto pode fermentar, causando estufamento na embalagem, portanto, é obrigatório conservar refrigerado sob temperatura de 1°C e 10°C, e consumir em 3 dias.	
EMBALAGEM	
Primária: Embalagem cartonada com capacidade de 1000 ml.	
Secundária: Caixa de papelão, com fechamento com cola, contendo 12 unidades primárias.	
ANÁLISE SENSORIAL	
O produto apresenta coloração amarelo palha com reflexos dourados, aroma intenso da fruta. Em boca apresenta boa acidez e excelente sabor da fruta. Temperatura de consumo de 6°C a 10°C. Sugestão de harmonização: acompanha sobremesas e pratos leves.	
DADOS DE EMBALAGENS:	
PALLET	
Quantidade de camadas por pallet	5 camadas
Quantidade de caixas por camada	15 caixas
Quantidade de caixas por pallet	75 caixas
Comprimento do pallet	1,20 metros
Largura do pallet	1 metro
Altura do pallet	1,1 metro
Peso total do pallet	1.023,38 kg
CAIXA	
Comprimento da caixa	29,5 cm
Largura da caixa	23 cm
Altura caixa	22 cm
Peso bruto da caixa	13,5kg
Quantidade de unidades por caixa	12 unidades
Código de barras da caixa	17898960357360
Código interno da caixa	3912
UNIDADE	
Volume por unidade	1000 ml
Dimensões da unidade	Largura = 7,20 cm
	Altura = 21,5 cm
	Comprimento = 7,20cm
Peso bruto da unidade	1,105 kg
Peso líquido por unidade	1,059 kg
Código de barras da unidade	7898960357363
Código interno da unidade	3913