


<b>SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL 1000 ML - CARTONADA</b>					
<b>REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000002</b> <b>REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0</b> <b>MARCA: MONTE VÊNETO</b> <b>NCM: 20097100 / CÓDIGO CEST: 1701000</b>		<b>SEM ADIÇÃO DE ÁGUA</b> <b>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> <b>SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES</b> <b>SEM ADIÇÃO DE CORANTES</b>			
<b>FABRICANTE</b>					
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					
<b>INGREDIENTES</b>					
Suco de Maçã Integral e antioxidantes INS 220 e INS 300. Variedades 40% Fuji, 60% Gala (aproximadamente)					
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		<b>Porções por embalagem: 5</b>			
		<b>Porção: 200 ml (1 copo)</b>			
			<b>100 ml</b>	<b>200 ml</b>	<b>%VD*</b>
		Valor energético (kcal)	44	88	4
		Carboidratos (g)	11	22	7
Açúcares totais (g)	11	22			
Açúcares adicionados (g)	0	0	0		
Não contém quantidades significativas de, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio. *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.					
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>		<b>Unid.</b>	<b>Limites</b>		
			<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	
Acidez total	g/100g de ácido málico	0,12	50		
Acidez volátil	g/100g de ácido acético	-	0,04		
Gradação alcoólica a 20º c	% V/V	0	0,5		
Sólidos solúveis (ºbrix) a 20º c		10,5	14,5		
Pectina			Positivo		
<b>CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA</b>					
Parâmetro			Limite máximo		
<i>Salmonella</i> spp. /25mL			Ausência		
<i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL			10 <sup>2</sup>		
Bolors e leveduras UFC/mL			10 <sup>2</sup>		
<b>VALIDADE</b>					
18 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.					
<b>EMBALAGEM</b>					
Primária: Embalagem cartonada com capacidade de 1000 ml.					

Secundária: Caixa de papelão, com fechamento com cola, contendo 12 unidades primárias.	
<b>ANÁLISE SENSORIAL</b>	
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.	
<b>DADOS DE EMBALAGENS:</b>	
<b>PALLET</b>	
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
<b>CAIXA</b>	
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
<b>UNIDADE</b>	
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
<b>RESPONSÁVEL TÉCNICA:</b>	
JORDANA DALL' AGNOL CRQ 05202765	