

<p>SUCO MISTO DE TANGERINA, MANGA E MAÇÃ 1000 ML - CARTONADA</p> <p>REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000009 REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0 MARCA: MONTE VÊNETO NCM:20099000 / CÓDIGO CEST: 17010000</p>	<p>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES SEM ADIÇÃO DE CORANTES</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>Suco de tangerina reconstituído, polpa de manga integral, suco de maçã integral e antioxidantes INS 220 e INS 300</p>	

<p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA</p>	<p>Quantidade por porção Porção de 200 ml (1 copo)</p>		<p>% VD (*)</p>
	<p>Valor calórico</p>	<p>97 kcal = 407 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>2,9 g</p>	<p>12</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.: Pode ocorrer acúmulo residual natural da fruta no fundo da embalagem. Por isso é recomendado agitar antes de consumir.

<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>100.0</p>
<p>Acidez volátil</p>	<p>meq/L</p>	<p>-</p>	<p>10</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>11</p>	<p>14,5</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>

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 a 10°C e consumir até 3 dias.

EMBALAGEM

Primária: Embalagem cartonada asséptica com capacidade de 1000 ml.

Secundária: Caixa de papelão, com fechamento com cola, contendo 12 unidades primárias.

ANÁLISE SENSORIAL

Coloração amarela intensa, com aromas característicos das frutas, tendo predominância cítrica. Na boca apresenta boa acidez e refrescância, com boa percepção de cada fruta, tendo a tangerina um leve destaque. Temperatura para consumo: de 6°C a 10°C. Sugestão de harmonização: acompanha peixes e carnes grelhadas.

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 metros
Peso total do pallet	1.023,38 kg

CAIXA

Comprimento da caixa	29,5 cm
Largura da caixa	23cm
Altura caixa	22cm
Peso bruto da caixa	13,5kg
Quantidade de unidade por caixa	6 unidades
Código de barras da caixa	17898960357377
Código interno da caixa	3864

UNIDADE

Volume por unidade	1000 mL
Dimensões da unidade	Comprimento = 7,2 cm
	Largura = 7,2cm
	Altura = 21,5cm
Peso bruto da unidade	1,105 kg
Peso líquido por unidade	1,059 kg
Código de barras da unidade	7898960357370
Código interno da unidade	3869