

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1000 ML**REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: N° RS002300-0.000004****REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0****MARCA: MONTE VÊNETO****NCM: 2009.61.00 / 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 uva tinto integral.
Variedades: 45% Bordô, 25% Isabel, 20% Concord, e 10% outras (aproximadamente).**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**Porções por embalagem: 5
Porção 200 ml (1 copo)

	100 ml	200 ml	% VD*
Valor energético (kcal)	56	112	6
Carboidratos (g)	14	28	9
Açúcares totais (g)	14	28	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0

Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**Unid.****Limites**

		Mínimo	Máximo
Acidez total	meq/L	70	100
Acidez volátil	meq/L	-	10
Intensidade de cor	ABS	0,85	1
Gradação alcoólica a 20° c	% V/V	0	0,5
Sólidos solúveis (°brix) a 20° c		14	15
Pectina	Negativo		

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

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 manter refrigerado entre 2 °C e 5°C e consumir em 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 rubi intenso com reflexos violáceos, aromas frutados, lembrando além da uva, amoras e framboesas silvestres. Na boca apresenta excelente equilíbrio entre doçura e acidez. Temperatura de consumo de 6°C a 10°C. Sugestão de harmonização: acompanha carnes vermelhas e molhos picantes.

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	1,0 metro
Altura do pallet	1,1 metro
Peso total do pallet	1.023,75 kg

CAIXA

Comprimento da caixa	29,50 cm
Largura da caixa	23 cm
Altura caixa	22 cm
Peso bruto da caixa	13,65 kg
Quantidade de unidades por caixa	12 unidades
Código de barras da caixa	27898960357190
Código interno da caixa	1133

UNIDADE

Volume por unidade	1000 ml
Comprimento da unidade	7,20 cm
Largura da unidade	7,20 cm
Altura da unidade	21,50 cm
Peso bruto da unidade	1,105 kg
Peso líquido da unidade	1,059 kg
Código de barras da unidade	7898960357196
Código interno da unidade	1135

RESPONSÁVEL TÉCNICA:

JORDANA DALL' AGNOL

CRQ 05202765