

**SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1000 ML****REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000004****REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0****MARCA: MONTE VÊNETO****NCM: 20096100 / 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 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 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	1,05	1,3
Gradação alcoólica a 20° c	% v/v	0	0,5
Sólidos solúveis (°brix) a 20° c		14	15,5
Pectina		Negativo	

**CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA**

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

**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 2°C e 6°C e consumir em até 3 dias.

**EMBALAGEM**

Primária: Embalagem de vidro com capacidade de 1000 ml.

Secundária: Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores vedadas por fita adesiva plastificada ou colada, contendo 6 unidades primárias.	
<b>ANÁLISE SENSORIAL</b>	
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.	
<b>DADOS DE EMBALAGENS:</b>	
<b>PALLET</b>	
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	1.116 kg
<b>CAIXA</b>	
Comprimento da caixa	27,8 cm
Largura da caixa	18,6 cm
Altura caixa	26 cm
Peso bruto da caixa	9,3 kg
Quantidade de garrafas por caixa	6 unidades
Código de barras da caixa	17898994046223
Código interno da caixa	4
<b>GARRAFA</b>	
Volume por garrafa	1000 mL
Dimensões da garrafa	Diâmetro = 9 cm
	Altura = 25 cm
Peso bruto da garrafa	1,504 kg
Peso líquido por garrafa	1,063 kg
Código de barras da garrafa	7898994046226
Código interno da unidade	719
RESPONSÁVEL TÉCNICA:	
JORDANA DALL' AGNOL	
CRQ 05202765	