

<b>SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL ORGÂNICO 1000 ML</b> <b>REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS 002300-0.000003</b> <b>REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0</b> <b>MARCA: MONTE VÊNETO</b> <b>NCM: 20096100 / CÓDIGO CEST: 1701000</b>		SEM ADIÇÃO DE ÁGUA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES SEM ADIÇÃO DE CORANTES	
<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 Uva Tinto Integral Orgânico. Variedades de uva: 65% Bordô, 20% Isabel e 15% outras (aproximadamente).			
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA</b>	<b>Quantidade por porção</b> <b>Porção de 200 ml (1 copo)</b>		<b>% VD (*)</b>
	Valor calórico	114 kcal = 478 kJ	6
	Carboidratos	27 g	9
	Fibra alimentar	2,3 g	9
<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.</p> <p>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>			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>		<b>Unid.</b>	<b>Limites</b>
			Mínimo      Máximo
Acidez total		Meq/l	70      100
Acidez volátil		Meq/l	-      10
Intensidade de cor		Abs	1,05      1,3
Graduação alcoólica a 20 <sup>o</sup> c		% v/v	0      0,5
Sólidos solúveis ( <sup>o</sup> brix) a 20 <sup>o</sup> c			14      15,5
Pectina			Negativo
<b>CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA</b>			
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>	
<b>VALIDADE</b>			
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.			
<b>EMBALAGEM</b>			
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.			

**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	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

**CAIXA**

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	17898994046254
Código interno da caixa	744

**GARRAFA**

Volume por garrafa	1000 ml
Dimensões da garrafa	Diâmetro = 9 cm
	Altura = 25 cm
Peso bruto da garrafa	1,499 kg
Peso líquido por garrafa	1,059 kg
Código de barras da garrafa	7898994046257
Código interno da unidade	745