

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 APROXIMADA	Quantidade por porção		% VD (*)
	Porção de 200 ml (1 copo)		
	Valor calórico	110 kcal = 460 kJ	
	Carboidratos	27 g	
	Fibra alimentar	1,5 g	6
<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>			
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			

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 manter refrigerado entre 2°C e 5°C.

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

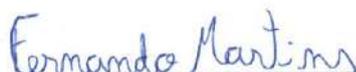
Quantidade de camadas por pallet	5 camadas
Quantidade de caixas por camada	15 caixas
Quantidade de caixas por pallet	75 caixas
Comprimento do pallet	1,20 metros
Largura do pallet	1,0 metro
Altura do pallet	1,1 metro
Peso total do pallet	1.023,38 kg

CAIXA

Comprimento da caixa	29,50 cm
Largura da caixa	23 cm
Altura caixa	22 cm
Peso bruto da caixa	13,645 kg
Quantidade de garrafas 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



Fernando Martins

Responsável Técnico

CRQ 054 073 88