

| | | | |
|--|--|--|--------------------|
| SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL BAG DE 3 LITROS | | SEM ADIÇÃO DE ÁGUA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES SEM ADIÇÃO DE CORANTES | |
| REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: RS002300-0.000004 REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0 MARCA: MONTE VÊNETO NCM: 2009.6100 / CÓDIGO CEST: 1701000 | | | |
| 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 Porção de 200 ml (1 copo) | | % VD (*) |
| | Valor calórico | 110 kcal = 460 kJ | 5 |
| | Carboidratos | 27 g | 9 |
| | Fibra alimentar | 1,5 g | 6 |
| 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.: 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 | 1,3 1,5 |
| Graduação alcoólica a 20° c | | % V/V | 0 0,5 |
| Sólidos solúveis (°brix) a 20° c | | | 14,5 15,5 |
| 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: Bolsa plástica laminada com capacidade de 3 litros, com torneira acoplada para servir, acomodada em caixa de papelão cartonada. | | | |
| Secundária: Caixa de papelão, com abas superiores e inferiores vedadas por fita adesiva plastificada ou colada, contendo 4 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 pallet | 60 Caixas |
| Quantidade de caixas por camada | 12 Caixas |
| Comprimento do pallet | 1,20 m |
| Largura do pallet | 1 m |
| Altura do pallet | 1,10 m |
| Peso total do pallet | 822 kg |

CAIXA

| | |
|----------------------------------|----------------|
| Comprimento da caixa | 35,2 cm |
| Largura da caixa | 23,1 cm |
| Altura caixa | 22,6 cm |
| Peso bruto da caixa | 13,7 kg |
| Quantidade de unidades por caixa | 4 unidades |
| Código de barras - EAN14 caixa | 17898960357308 |
| Código interno da caixa | 2535 |

UNIDADE

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Volume por unidade | 3 litros |
| Dimensões da unidade | Largura = 17,50 cm |
| | Altura = 20,5 cm |
| | Profundidade = 11 cm |
| Peso bruto por unidade | 3,4 kg |
| Peso líquido por unidade | 3,18 kg |
| Código de barras da unidade | 7898960357301 |
| Código interno da unidade | 2684 |