

	ARANCE ROSSE STERILGARDA	Rev. 00 Del 06/09/06
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 1 di 2

NOME COMMERCIALE: Arance rosse

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Sterilgarda Alimenti S.p.A. via Medole 52, 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)

DESCRIZIONE

Bevanda a base di succo concentrato di arance rosse con vitamina C.
Frutta 30% minimo.

INGREDIENTI

Acqua, succo di arance rosse (30%), zucchero, acidificante: acido citrico, aromi, vitamina C, colorante: E 129

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Indice rifrattometrico °Brix	11,1-11,3
pH	2,90-3,30
Acidità (%ac. citrico anidro)	0,45-0,55
Peso specifico a 20°C g/l	1043

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T. (ufc/ml)	<1
Lieviti e muffe/ml	<1

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ml

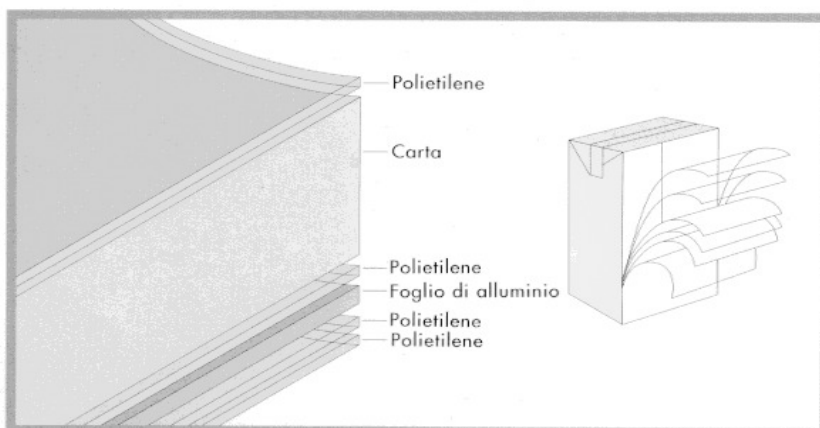
Valore energetico	46 kcal	193 kJ
Proteine		0,16 g
Carboidrati		11,20 g
Grassi		0,01 g
Vitamina C		12 mg*

*20% RDA (Razione Giornaliera Raccomandata)

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Brik Tetra Pak in poliaccoppiato.

Schema del poliaccoppiato:



	ARANCE ROSSE STERILGARDA	Rev. 00 Del 06/09/06
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 2 di 2

Formato 1000 ml square

codice EAN 8002795001561

Codificazione e lotto di produzione (nella parte superiore del brik)

da consumarsi preferibilmente entro: termine minimo di conservazione (giorno, mese ed anno)

lotto di produzione (giorno progressivo e ultima cifra dell' anno), ora
del confezionamento, numero della confezionatrice

Il brik è dotato di sistema di apertura e chiusura con tappo a vite

Dimensioni del brik: mm73x71x 200(+ tappo mm15)

Peso netto g 1043, tara g 35 (brik g 31 + tappo g 4) , peso lordo g 1078

Imballo: cartone ondulato contenente 10 pezzi.

Dimensioni dell'imballo: mm 395x155x220

Peso netto (al netto del cartone) Kg 10,78, tara g 203, peso lordo Kg 10,98.

Dimensioni del pallet: mm 800x1200x(1100+144)

confezioni per pallet 750

colli per pallet 75

colli per strato 15

strati per pallet 5

gli strati sono separati da una interfalda in cartone.

I pallet sono avvolti con film estensibile.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.

Si conserva a temperatura ambiente.

Dopo l'apertura il prodotto si conserva in frigorifero per alcuni giorni.

Si consiglia di agitare prima dell'uso e servire fresco.

Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è di 12 mesi dalla data di produzione.