

Specifica Tecnica

Emessa il: 10/02/2011

Rev: 1

SANBITTER DRY

10 cl Vetro a Perdere

SANPELLEGRINO

Shelf Life: 24 Mesi

Definizione:

Aperitivo Analcolico

Ingredienti:

Acqua, Zucchero, Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Anidride Carbonica, Aromi, Acidificante: acido citrico

Conservazione:

Conservare al riparo dalla luce e da sorgenti di calore.

Caratteristiche Organolettiche:

Gusto caratteristico

Caratteristiche Chimiche e Chimico Fisiche:

Parametro	UM	Valore	Tolleranza	Note
Gasatura	Vol/L CO ₂	3.5	± 0.2	
Residuo Rifrattometrico	°Bx	13.1	± 0.3	
Acidità (NaOH 0.1 N)	% (v/v)	12.0	± 2,0	
pH		3.0	± 0.5	

Caratteristiche Microbiologiche:

Parametro	UM	Valore	Note
Lieviti	ufc/pezzo	Assenti	
Muffe	ufc/pezzo	Assenti	

Info Nutrizionali

Parametro	UM	Valore
Valore Energetico	kcal - kJ/100 ml	56 - 236
Proteine	g/100 ml	0
Carboidrati	g/100 ml	13.5
Grassi	g/100 ml	0
Sodio	g/100 ml	0

Caratteristiche di Confezionamento:

Imballo	Confezione	Descrizione
Pezzo	Bottiglia	Bottiglia in vetro personalizzata, Tappo a Corona con guarnizione in materiale plastico PVC Free. (PE) Tutti i materiali impiegati sono idonei al contatto con alimenti secondo il D.M. 21/03/73 e s.m.
Imballo Primario	Clusterpack	Clusterpack in cartoncino da 10 Bottiglie
Imballo Secondario	Fardello	Sono disponibili le seguenti confezioni: 1) Fardello in polietilene termoretrato contenente 4 Clusterpack per un totale di 40 Bottiglie 2) Vassoio in cartone ricoperto da film in polietilene termoretrato contenente 48 Bottiglie

Condizioni di Fabbricazione:

Nello Stabilimento di produzione è in atto un piano HACCP in conformità al Regolamento CEE 852/2004 del 29 Aprile 2004 "Igiene dei prodotti alimentari"

Lo Stabilimento è in possesso della autorizzazione sanitaria in base a quanto previsto dalla legge 283/62 e DPR 327/80.

Lo stabilimento ha redatto e applicato un proprio manuale di Buona Prassi di Fabbricazione secondo le linee guida internazionali e della propria associazione di categoria.

La fabbrica è in possesso di certificazione FSSC 22000.

Il prodotto subisce una pastorizzazione a 66°C per 15 minuti.