

# Specifica Tecnica

Emessa il: 14/05/2001

Rev: 0

**SANBITTER**

**SANPELLEGRINO**

**10 cl Vetro a Perdere**

**Shelf Life: 24 Mesi**

**Definizione:**

Aperitivo Analcolico

**Ingredienti:**

Acqua, Zucchero, Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Anidride Carbonica, Aromi, Acidificante: acido citrico, Coloranti: E122, E110

**Conservazione:**

Conservare al riparo dalla luce e da sorgenti di calore.

**Caratteristiche Organolettiche:**

Colore Rosso, Gusto caratteristico

**Caratteristiche Chimiche e Chimico Fisiche:**

Parametro	UM	Valore	Tolleranza	Note
Gasatura	Vol/L CO2	3.5	± 0.2	
Residuo Rifrattometrico	°Bx	15.4	± 0.3	
Acidità (NaOH 0.1 N)	% (v/v)	12.0	± 2.0	
pH		3.1	± 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	65 - 276
Proteine	g/100 ml	0
Carboidrati	g/100 ml	15.8
Grassi	g/100 ml	0
Sale	g/100 ml	0,003

**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.