



## SPECIFICA TECNICA PRODOTTO



|  |           |                            |                   |                           |
|--|-----------|----------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>A.M. Naturale LEVISSIMA 200 cl PET</b>  |           | <b>Shelf life:</b> 12 mesi |                   |                           |
| <b>Definizione:</b> Acqua Minerale Naturale secondo quanto previsto dal D.L. 176/2011 e succ. mod.<br><b>Classificazione:</b> Acqua minerale oligominerale   |           |                            |                   |                           |
| <b>Ingredienti:</b> Acqua Minerale Naturale Levissima  |           |                            |                   |                           |
| <b>Conservazione:</b> Non congelare la bottiglia, richiuderla sempre dopo l'uso. Conservare in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odori ed al riparo dalla luce solare e da altre fonti di calore. |           |                            |                   |                           |
| <b>Caratteristiche organolettiche:</b> limpida, inodore, incolore e di sapore gradevole.   |           |                            |                   |                           |
| <b>Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:</b>   |           |                            |                   |                           |
| <b>Parametro</b>   | <b>UM</b> | <b>Valore</b>              | <b>Tolleranza</b> | <b>Note</b>               |
| Temperatura alla sorgente  | °C        | 5,0                        |                   | UNI 10500:1996            |
| pH alla Sorgente   |           | 7,8                        |                   | 2060 APAT IRSA-CNR        |
| Conducibilità elettrica specifica a 20°C   | µS/cm     | 119                        | ± 15%             | 2030 APAT IRSA-CNR        |
| Residuo fisso a 180°C  | mg/L      | 80,0                       |                   | UNI 10506:1996            |
| Bicarbonati  | mg/L      | 57,4                       | ± 10%             | S.M. 2320B (a)            |
| Calcio   | mg/L      | 20,4                       | ± 10%             | S.M. 3120B, 3500-Ca B (a) |
| Solfati  | mg/L      | 16,1                       | ± 20%             | S.M. 4110B (a)            |
| Magnesio   | mg/L      | 1,8                        | ± 50%             | S.M. 3120B, 3500-Mg B (a) |
| Nitrati  | mg/L      | 1,5                        | ± 50%             | S.M. 4110 B (a) (b)       |
| Silice   | mg/L      | 5,4                        | ± 25%             | 4130 APT IRSA-CNR         |
| Sodio  | mg/L      | 1,9                        | ± 50%             | S.M. 3500-Na B (a)        |
| Potassio   | mg/L      | 1,6                        | ± 50%             | S.M. 3500-K B (a)         |
| Fluoruri   | mg/L      | 0,2                        | ± 75%             | 4100B APAT IRSA-CNR (b)   |
| Anidride carbonica libera alla sorgente  | mg/L      | 2,5                        |                   | 4010 APAT IRSA-CNR        |
| Nitriti  | mg/L      | <0,002                     |                   | 4050 APAT IRSA-CNR (b)    |
| Durezza  | °f        | 5,8                        |                   | 2040 APAT IRSA-CNR        |
| <i>Università degli Studi di Pavia – Dipartimento di Chimica Generale 6 settembre 2013</i>   |           |                            |                   |                           |
| <b>Caratteristiche microbiologiche:</b>  |           |                            |                   |                           |
| <b>Parametro</b>   |           | <b>U.M.</b>                | <b>Valore</b>     |                           |
| Coliformi Totali   |           | u.f.c / 250 ml             | assenti           |                           |
| Streptococchi fecali   |           | u.f.c / 250 ml             | assenti           |                           |
| Spore di clostridi solfito riduttori   |           | u.f.c. / 50 ml             | assenti           |                           |
| Staphylococcus aureus  |           | u.f.c / 250 ml             | assente           |                           |
| Pseudomonas aeruginosa   |           | u.f.c / 250 ml             | assente           |                           |
| Carica microbica totale a 22 °C all'imbottigliamento   |           | u.f.c. / ml                | ≤ 100             |                           |
| Carica microbica totale a 37 °C all'imbottigliamento   |           | u.f.c. / ml                | ≤ 20              |                           |
| Carica microbica totale a 22 °C al commercio   |           | u.f.c. / ml                | ≤ 10 <sup>4</sup> |                           |
| In base ai risultati d'analisi l'acqua Minerale Levissima è microbiologicamente pura.  |           |                            |                   |                           |



## SPECIFICA TECNICA PRODOTTO



| <b>Caratteristiche di confezionamento:</b>  |                   |   |
|---|-------------------|---|
| <b>Imballo</b>  | <b>Confezione</b> | <b>Descrizione</b>  |
| Pallet 4 strati   | Pallet            | Pallet costituito da 456 bottiglie in 76 fardelli disposti su 4 strati da 19 fardelli ciascuno contenenti 6 bottiglie. Il bancale è avvolto con film estensibile di polietilene a bassa densità. Peso medio bancale: 986 kg. Tipologia bancale: 80x120. |
| Imb. Primario   | Fardello          | Fardello costituito da 6 bottiglie avvolte in film di polietilene termoretraibile.  |
| Pezzo   | Bottiglia         | Bottiglia in pet idoneo al contatto con gli alimenti secondo DM. 21.03.73 e succ. mod.; capsula in polietilene idoneo al contatto con gli alimenti secondo DM. 21.03.73 e succ. mod.; contenuto netto: 200 cl.  |
| <b>Condizioni di fabbricazione:</b> Il prodotto in oggetto è conforme alle seguenti norme:  |                   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";</li><li><input type="checkbox"/> Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari;</li><li><input type="checkbox"/> Regolamento CE 178/2002.</li></ul> |                   |   |