

Specifica Tecnica

SANBITTER Zenzero (New Sweeteners)

20cL VETRO Shelf life: 18 mesi

Definizione:

Bevanda analcolica a ridotto contenuto calorico, con zucchero ed edulcoranti.

Ingredienti:

acqua, zucchero, anidride carbonica, aromi, estratto di zenzero 0,27%, acidificante acido citrico, stabilizzanti E414, E445; concentrati vegetali (cartamo e limone), edulcoranti acesulfame K, sucralosio; colorante E 120.

Conservazione:

Conservare in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odori, al riparo dalla luce solare, soprattutto se diretta, e dalle sorgenti di calore.

Caratteristiche Organolettiche:

Liquido giallo, odore e sapore caratteristici.

Caratteristiche Chimiche e Chimico Fisiche:

Parametro	UM	Valore
Grado Brix	°Brix	5,3 ± 0.3
Acidità totale	ml NaOH 0.1N su 100g	13,8 ± 2
Gasatura	Vol CO2 a 0° e 760mmHg	3,3 ± 0,2

Informazioni nutrizionali – Valori medi per 200 ml:

Parametro	UM	Valore
Valore energetico	Kcal	46
Proteine	g	0
Carboidrati	g	10.0
Di cui zuccheri	g	10.0
Grassi	g	0

Specifica Tecnica

SANBITTER Zenzero (New Sweeteners)

20cL VETRO Shelf life: 18 mesi

di cui saturi	g	0
Fibre alimentari	g	0
Sale	g	0

Caratteristiche di Confezionamento:

Imballo	Confezione	Descrizione
Imb. Primario	Bottiglia	Materiale: VETRO
Imb. Primario	Tappo	Materiale: tappo corona in banda cromata
Imb. Primario	Etichetta	Materiale: carta
Imb. Secondario Cluster		n° 4 bottiglie in cluster di carta
		n° 3 bottiglie in cluster di carta
Imb. Secondario Fardello		n°6 cluster avvolti con film termoretraibile neutro
		n°8 cluster avvolti con film termoretraibile neutro
Pallet		Pallet 80x120 cm composto da 3 strati- N° 42 fardelli per pallet (1008 bottiglie) avvolto con film estensibile.

Condizioni di produzione:

Il sistema HACCP e il programma GMP della Fabbrica sono stati studiati in accordo con la Direttiva Europea (CE) 852/2004;

la fabbrica è certificata IFS, ISO 14001, ISO 45001

la fabbrica ha un programma documentato di Cleaning & Sanitation;

la fabbrica ha un documento programma di Pest Control;

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati;

lo stabilimento assicura la tracciabilità di prodotto dal lotto stampato sulla bottiglia e sul cluster.