

## Specifica Tecnica

### **SANBITTER Agrumi** **20cL VETRO Shelf life: 15 mesi**

#### **Definizione:**

Bevanda analcolica con zucchero ed edulcoranti

#### **Ingredienti:**

Acqua, zucchero, aromi naturali, anidride carbonica, acidificante acido citrico, concentrati vegetali (cartamo e limone), aroma naturale di agrumi, edulcoranti acesulfame K, sucralosio.

#### **Conservazione:**

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

#### **Caratteristiche Organolettiche:**

Liquido giallo, odore e sapore caratteristici.

#### **Caratteristiche Chimiche e Chimico Fisiche:**

<b>Parametro</b>	<b>UM</b>	<b>Valore</b>
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:**

<b>Parametro</b>	<b>UM</b>	<b>Valore</b>
Valore energetico	Kcal	199
Proteine	g	0
Carboidrati	g	10.0
Di cui zuccheri	g	10.0

## Specifica Tecnica

### **SANBITTER Agrumi** **20cL VETRO Shelf life: 15 mesi**

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

#### **Caratteristiche di Confezionamento:**

<b>Imballo</b>	<b>Confezione</b>	<b>Descrizione</b>
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.

*Specifica Tecnica*

***SANBITTER Agrumi***

***20cL VETRO Shelf life: 15 mesi***

## Specifica Tecnica

# **SANBITTER Passion Fruit (New Sweeteners)**

**20cL VETRO Shelf life: 18 mesi**

### **Definizione:**

Bevanda analcolica a base di succhi di frutta con zucchero ed edulcoranti.

### **Ingredienti:**

acqua, succhi di frutta 12% (frutto della passione 7%, mela 3%, uva 2%), zucchero, anidride carbonica, aromi, acidificante acido citrico, stabilizzanti E414, E445; colorante E120, edulcoranti acesulfame K, sucralosio.

### **Conservazione:**

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

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Liquido arancione, odore e sapore caratteristici.

### **Caratteristiche Chimiche e Chimico Fisiche:**

<b>Parametro</b>	<b>UM</b>	<b>Valore</b>
Grado Brix	°Brix	6,3 ± 0.3
Acidità totale	ml NaOH 0.1N su 100g	66.0 ± 2
Gasatura	Vol CO2a 0° e 760mmHg	3,3 ± 0.2

### **Informazioni nutrizionali – Valori medi per 200 ml:**

<b>Parametro</b>	<b>UM</b>	<b>Valore</b>
Valore energetico	Kcal	54
Proteine	g	0
Carboidrati	g	11.6

## Specifica Tecnica

### **SANBITTER Passion Fruit (New Sweeteners)**

**20cL VETRO Shelf life: 18 mesi**

Di cui zuccheri	g	11.6
Grassi	g	0
di cui saturi	g	0
Fibre alimentari	g	0
Sale	g	0

#### **Caratteristiche di Confezionamento:**

<b>Imballo</b>	<b>Confezione</b>	<b>Descrizione</b>
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;

## Specifica Tecnica

### ***SANBITTER Passion Fruit (New Sweeteners)***

***20cL VETRO Shelf life: 18 mesi***

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

## Specifica Tecnica

# **SANBITTER Pompelmo (New Sweeteners)**

20cL VETRO Shelf life: 18 mesi

### **Definizione:**

Bevanda analcolica a base di succo di pompelmo con zucchero ed edulcoranti.

### **Ingredienti:**

acqua, succo di pompelmo 12%, zucchero, anidride carbonica, aromi, acidificante acido citrico, colorante E 120, edulcoranti acesulfame K, sucralosio.

### **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 rosso, odore e sapore caratteristici.

### **Caratteristiche Chimiche e Chimico Fisiche:**

<b>Parametro</b>	<b>UM</b>	<b>Valore</b>
Grado Brix	°Brix	5,5 ± 0.3
Acidità totale	ml NaOH 0.1N su 100g	37,5 ± 2
Gasatura	Vol CO <sub>2</sub> a 0° e 760mmHg	3,3 ± 0,2

### **Informazioni nutrizionali – Valori medi per 200 ml:**

<b>Parametro</b>	<b>UM</b>	<b>Valore</b>
Valore energetico	Kcal	45
Proteine	g	0
Carboidrati	g	10.0
Di cui zuccheri	g	10.0
Grassi	g	0
di cui saturi	g	0

## Specifica Tecnica

# **SANBITTER Pompelmo (New Sweeteners)**

20cL VETRO Shelf life: 18 mesi

Fibre alimentari	g	0
Sale	g	0

### **Caratteristiche di Confezionamento:**

<b>Imballo</b>	<b>Confezione</b>	<b>Descrizione</b>
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.

## Specifica Tecnica

### **SANBITTER Sambuco**

20cL VETRO Shelf life: 18 mesi

#### **Definizione:**

Bibita analcolica

#### **Ingredienti:**

Acqua, zucchero, aromi naturali, anidride carbonica, acidificante: acido citrico, aroma naturale di fiori di sambuco.

#### **Conservazione:**

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

#### **Caratteristiche Organolettiche:**

Liquido limpido giallo paglierino, odore e sapore caratteristici.

#### **Caratteristiche Chimiche e Chimico Fisiche:**

<b>Parametro</b>	<b>UM</b>	<b>Valore</b>
Grado Brix	°Brix	11,70 ± 0.3
Acidità totale	ml NaOH 0.1N su 100g	12,00 ± 2
Gasatura	vol CO2 a 0° e 760 mmHg	3,3 ± 0.2

#### **Informazioni nutrizionali – Valori medi per 200 ml:**

<b>Parametro</b>	<b>UM</b>	<b>Valore</b>
Valore energetico	Kcal	102
Proteine	g	0
Carboidrati	g	24
Di cui zuccheri	g	24

## Specifica Tecnica

### **SANBITTER Sambuco**

20cL VETRO Shelf life: 18 mesi

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

#### **Caratteristiche di Confezionamento:**

<b>Imballo</b>	<b>Confezione</b>	<b>Descrizione</b>
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.

## Specifica Tecnica

### **SANBITTER Sambuco**

20cL VETRO Shelf life: 18 mesi

## 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:**

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

### **Informazioni nutrizionali – Valori medi per 200 ml:**

<b>Parametro</b>	<b>UM</b>	<b>Valore</b>
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:**

<b>Imballo</b>	<b>Confezione</b>	<b>Descrizione</b>
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.