



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRAND: **PERONI**
STABILIMENTO di PRODUZIONE: Stabilimento di Roma, Stabilimento di Bari, Stabilimento di Padova.



INGREDIENTI: Acqua (85%), Malto d'**ORZO** (10%), Granturco (5%), Luppolo (<0.1%)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI BIRRA: Lager

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Gusto rotondo ben bilanciato tra amaro e dolce, con un corpo di media intensità e un retrogusto amaro non persistente

PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado primitivo	10,60 (°P)
- Alcol	4,7 (% v/v)
- Estratto Reale	3,40 (°P)
- Colore	7,5 (EBC)
- Anidride carbonica	5,2 (g/l)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per100ml di birra)

(ex Reg.EU 1169/2011)

- Energia	39 (kcal)/162 (kJ)
- Grassi	0 (g)
di cui acidi grassi saturi	0 (g)
- Carboidrati	2,9 (g)
di cui zuccheri	0 (g)
- Proteine	0,3 (g)
- Sale	0 (g)

SPECIFICHE DI PROCESSO

Acqua:	Di provenienza esclusiva dagli acquedotti locali
Malto:	Da varietà selezionate di sola provenienza italiana
Luppoli:	Dalle migliori regioni produttrici di Europa
Granturco:	Solo varietà non geneticamente modificate
Mosto:	Decozione ad una miscela
Fermentazione:	Bassa fermentazione con utilizzo di coltura pura di lievito
Filtrazione:	Utilizzo di farine fossili come coadiuvante di filtrazione
Additivi:	Nessun additivo o conservante aggiunti
Allergeni(ex Reg.1169/2011):	Contiene Malto d' ORZO

SPECIFICHE PACKAGING

Formato:	Bottiglie "a perdere" 330/660/750(ml); bottiglie "a rendere"200/330/660(ml); barattolo 330/500(ml); fusto in acciaio 16/30(lt); fusti in PET 12/20(lt)
Contenitore:	Bottiglia in vetro ambra, barattolo in alluminio, fusto in acciaio inox, fusto in polietilene tereftalato (PET)
Tipo di vetro	Classe "A" alimentare conforme alla legislazione italiana e alle Direttive EU
Tappi:	Tappi in acciaio senza stagno, con mastice esente da PVC
Lotto di produzione	L ("Lotto") 2 ("2022") 070 ("gg progr. anno") 1 ("linea di prod.") 14 ("ora di prod")
TMC	Termine minimo di conservazione: bott./bar.15 mesi, fusto 6 mesi
Consigli d'uso e di conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto, esente da odori sgradevoli, Preferibilmente ad una temperatura al di sotto di 25°C
Temperatura servizio:	4°C - 6°C

Data: 24_02_2022

Quality Assurance Manager: *David Mencarelli*