



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRAND: PERONI NASTRO AZZURRO 0.0%
STABILIMENTO di PRODUZIONE: Stabilimento di Roma - Via Renato Birolli, 8 Roma - Italia



INGREDIENTI: Acqua (94,39 %), Malto d'ORZO (4,20 %), Mais (1,39 %), Luppolo (0,01 %), Aromi naturali (Aromi di malto e birra) (0,01 %)

TIPO DI BIRRA: Analcolica

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Peroni Nastro Azzurro 0.0% è una birra analcolica frizzante, con un sottile aroma di luppolo, floreale e di agrumi, seguito da un profumo fruttato. Corpo leggero, è caratterizzata da un amaro fine e delicato.

PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado primitivo	5,50 °P
- Alcol	< 0,05 %v/v
- Estratto Reale	5,50 °P
- Anidride carbonica	5,3 g/l
- Colore	5,5 EBC
- Amaro	22,0 mg/l (HPLC)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per100ml di birra)

(ex Reg.EU 1169/2011)

- Energia	23kcal/99 kJ
- Grassi	0 g
- di cui acidi grassi saturi	0 g
- Carboidrati	5,6 g
- di cui zuccheri	0,8 g
- Proteine	0,2 g
- Sale	0 g

SPECIFICHE DI PROCESSO

Acqua:	Di provenienza dagli acquedotti locali
Malto:	Da varietà selezionate di orzi distici a semina primaverile provenienti dall'Europa
Luppoli:	Luppoli per amaro e aroma dalle migliori regioni produttrici di Europa
Mais:	Solo varietà non geneticamente modificate di provenienza Italiana
Mosto:	Tecnologia a decozione a singola miscela
Fermentazione:	Bassa fermentazione da ceppo di lievito lager
Filtrazione:	Utilizzo di farine fossili come coadiuvante di filtrazione
Dealcolizzazione:	Mediante stripping sottovuoto
Additivi:	Soltanto aromi naturali – Nessun conservante aggiunto
Allergeni (ex Reg.EU 1169/2011):	Contiene malto d'ORZO

SPECIFICHE PACKAGING

Formato:	Bottiglia: 330(ml) "a perdere"
Contenitore:	Bottiglia in vetro verde
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 bottiglie 12 mesi
Consigli d'uso e di conservazione:	Conservare in luogo fresco ed asciutto, esente da odori sgradevoli preferibilmente ad una temperatura al di sotto di 25°C
Temperatura servizio:	4°C – 6°C

Date: 25_02_2022

Quality Assurance Manager: *David Mercarelli*