



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PERONI NASTRO AZZURRO

BRAND:

STABILIMENTO di PRODUZIONE: Stabilimento di Roma, Stabilimento di Padova, Stabilimento di Bari.



INGREDIENTI: Acqua (83%), Malto d'orzo (12%), Mais (4%), Luppolo (1%)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI BIRRA: Premium Lager Chiara

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Birra lager secca e dissetante, dall'amaro deciso e note aromatiche di spezie, frutta verde e fiori derivate dal luppolo

PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado primitivo	11,20 °P
- Alcol	5,0 %v/v
- Estratto Reale	3,55 °P
- Colore	5,5 EBC
- Anidride carbonica	5,2 g/l

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per100ml di birra) (ex Reg.EU 1169/2011)

- Energia	42 kcal/174 kJ
- Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
- Carboidrati	3,0 g
di cui zuccheri	0 g
- Proteine	0,4 g
- Sale	0 g

SPECIFICHE DI PROCESSO

Acqua:	Di provenienza esclusiva dagli acquedotti locali
Malto:	Da varietà selezionate di orzi distici a semina primaverile provenienti dall'Europa
Luppoli:	Dalle migliori regioni produttrici di Europa
Mais:	Solo varietà non geneticamente modificate di provenienza Italiana
Mosto:	Tecnologia a decozione a due miscele
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:	Bottiglia: 330/500/620ml "a perdere", 500ml "a rendere"; barattolo 330/500ml; fusti in acciaio: 16/30lt; fusti in PET: 20lt
Contenitore:	Bottiglia in vetro verde, 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") 3 ("2023") 070 ("gg progr. anno") 1 ("linea di prod.") 14 ("ora di prod.")
TMC:	Termine minimo di conservazione: bott./bar.12 mesi, fusto 6 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

Data: 09_01_2023

Quality Assurance Manager: *David Mencarelli*