

## Specifica Tecnica

### **SANBITTER EMOZIONI lime**

**20cL VETRO**

**Shelf life: 18 mesi**

#### **Definizione:**

Bibita analcolica

#### **Ingredienti:**

Acqua, succhi di frutta da concentrato 12% (Lime 6.5%, uva 3%, mela 2.5%), zucchero, anidride carbonica, aromi, stabilizzanti E414, E445, acidificanti: acido citrico, edulcoranti, acesulfame-K, sucralosio, coloranti: E110, E102

#### **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:**

Parametro	UM	Valore
Grado Brix	°Brix	5.4 ± 0.3
Acidità totale	ml NaOH 0.1N su 100g	62,5 ± 0.2
Gasatura	vol CO <sub>2</sub> a 0° e 760mm Hg	3.3 ± 0.2

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

Parametro	UM	Valore
Valore energetico	Kcal	44
Proteine	g	0
Carboidrati	g	9.2
di cui zuccheri	g	9.2
Grassi	g	0
di cui saturi	g	0
Fibre alimentari	g	0
Sale	g	0

## Specifica Tecnica

### **SANBITTER EMOZIONI lime**

**20cL VETRO**

**Shelf life: 18 mesi**

#### **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° 3 bottiglie in cluster di carta
Imb. Secondario Fardello		N° 8 cluster avvolti con film termoretraibile neutro
Pallet		Pallet CHEP o EPAL 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 FSSC 22000:2010, ISO 14.000, OSHAS 18.000;

la fabbrica ha un programma documentato di Cleaning & Sanitation;

la fabbrica ha un documentato programma di Pest Control;

il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati;

lo stabilimento assicura la tracciabilità del prodotto dal lotto stampato sull'etichetta.