

Nome Prodotto: LIMONATA CON POLPE BIO GALVANINA

SEZIONE I. Descrizione Prodotto

Bevanda analcolica biologica gassata in acqua minerale, con 12% di succo

Marchio Commerciale: LIMONATA CON POLPE GALVANINA FRU.IT BIO CENTURY
Codice Articolo Galvanina: 075317

SEZIONE II. Confezione prodotto

355 ml

SEZIONE III. Descrizione Confezione

Bottiglia Embossed long neck in vetro, tappo a vite in alluminio, etichetta in carta

SEZIONE IV. Caratteristiche Organolettiche

Aspetto: Torbido, polpe in sospensione

Colore: Giallo pallido

Aroma: Intenso aroma di limone

Gusto: Tipico del limone, esente da sapori estranei

SEZIONE V. Descrizione Codifica Produzione-Lotto INFORMAZIONI SU TAPPO O COLLO BOTTIGLIA

Modalità: Ink-jet.
Esempio: 15/07/19
L. 015/18
Descrizione: Termine minimo di conservazione espresso come: giorno/mese/anno di scadenza
Lotto di produzione espresso come: L. giorno giuliano progressivo/anno di produzione
Posizione: Sul tappo.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SUL CARTONE

Modalità: Ink-jet.
Esempio: LIMONATA CON POLPE
12 X 355 ML
SCAD:15/07/2019
L. 015/18
15:45
Descrizione: Nome prodotto
Formato prodotto
Termine minimo di conservazione espresso come: giorno/mese/anno di scadenza
Lotto di produzione espresso come: L. giorno giuliano progressivo/anno di produzione
Orario
Posizione: Sulla patella del cartone



A N T I C A F O N T E R O M A N A

SEZIONE VI. Standard Aziendali

Il sito produttivo de LA Galvanina S.p.A. è certificato UNI 10854 (HACCP), UNI ISO 9001, BRC (Global Standard Food Issue 7), IFS (International Food Standard Issue 6), Kosher Pass-Over, Biologico (con ente Ecogruppo Italia), A&O_F, ISO 50001, OHSAS 18001, ISO 14001.

SEZIONE VII. Caratteristiche Chimico-Fisiche

Residuo ottico totale: 11,0 ±0,2 Bx°

pH: 2,9 ±0,3

Residui Fitofarmaci: Secondo Reg. CE 834/2007 e successive modifiche

SEZIONE VIII. Caratteristiche Microbiologiche

Prodotto microbiologicamente stabile

SEZIONE IX. Ingredienti e Informazioni Nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 ml	
Energia	189 kJ/45 Kcal
Grassi	0 g
-di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	11 g
-di cui zuccheri	11 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0,03 g

INGREDIENTI: ACQUA MINERALE NATURALE, SUCCO DI LIMONE (12%)*, ZUCCHERO DI CANNA*, POLPA DI AGRUMI (1%)*, ANIDRIDE CARBONICA DI ESTRAZIONE MINERALE NATURALE, AROMI NATURALI, ANTIOSSIDANTE: ACIDO L-ASCORBICO, AROMA NATURALE DI LIMONE

*DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

SEZIONE X. Informazioni destinate al consumatore

Il prodotto non contiene sostanze derivate da Organismi Geneticamente Modificati ed è privo di Allergeni.

SEZIONE XI. Condizioni di trasporto e stoccaggio

La confezione deve essere stoccata con cura in un luogo pulito del magazzino, in accordo con la norme sanitarie vigenti. Al fine di evitare cambiamenti della qualità del prodotto, non deve essere stoccato alla luce diretta del sole oppure vicino a fonti di calore.

SEZIONE XII. Termine minimo di conservazione

18 mesi dalla data di produzione



A N T I C A F O N T E R O M A N A

SEZIONE XIII. Paese di Origine

ITALIA

SEZIONE XIV. Avvertenze / Precauzioni / Consigli d'uso

Non esporre alla luce diretta e al calore. Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito. Non congelare. Maneggiare con cura. Refrigerare dopo l'apertura e consumare entro tre giorni. La sedimentazione è naturale e si può verificare. Da consumarsi preferibilmente entro: vedere indicazioni su tappo o bottiglia. Non utilizzare cutter per l'apertura delle confezioni.

SEZIONE XV. Caratteristiche Imballaggio

Confezione: 12 bottiglie x 355 ml
Materiale : Cartone
Dimensione : Lunghezza mm 254
 Larghezza mm 192
 Altezza mm 239
Colla : Hot Melt

SEZIONE XVI. Caratteristiche Pallettizzazione

Pallets: Epal 80 x120
Cartoni per strato: 18
Strati per pallet: 7
Confezioni per pallet: 126
Bottiglie per pallet: 1512
Altezza totale pallet: 136 cm
Peso totale pallet: 968 kg

Prodotto realizzato in conformità alla vigente normativa italiana in materia alimentare.

31/12/2018

Dott. Biguzzi Matteo
Addetto Ricerca e Sviluppo
La Galvanina S.p.A.
Via della Torretta, 2
47923 San Lorenzo Monte (RN)
ITALIA
Tel. 01139 (0541) 751-315
Fax 01139 (0541) 752-110