



**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

## SCHEDA TECNICA

**GASSOSA Vap Cl. 27,5**  
**ANTICA RICETTA SICILIANA**

REV. 5

DEL 30/10/2017

### 1. DESCRIZIONE PRODOTTO

#### 1.1 Definizione prodotto

Bibita gassata analcolica con zucchero

**EAN code bott. 8018005301208**

**EAN code cluster 8018005720153**

### 2. CARATTERISTICHE TECNICHE

#### 2.1 Quantità nominale (peso o volumenetto, sgocciolato)

27,5cl

#### 2.2 Composizione: ingredienti loro percentuale

IN ETICHETTA:

Acquazucchero,, anidrite carbonica; aromi naturali di Limone

Acidificante: acido citrico;

Conservanti: benzoato di sodio;

Ingrediente	%p/p
acqua	90,563
zucchero	8,5
Aromi	0,54
Acido citrico	0,33
Sodio benzoato	0,017





**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

## SCHEMA TECNICA

### GASSOSA Vap Cl. 27,5 ANTICA RICETTA SICILIANA

REV. 5  
DEL 30/10/2017

**2.3** Durabilità e modalità di conservazione (espressione della scadenza o TMC) - specificare anche la durabilità residua al momento della consegna

Durabilità	<b>24mesi</b>
Modalità di conservazione	Conservare lontano da fonti di calore e Al riparo dalla luce.
Espressione della data di scadenza	I riga codifica inkjet: tappo/collo bottiglia <b>SC MM/AA</b> SC: scadenza MM: mese di scadenza AA: anno di scadenza (ultime due cifre)

**2.4** Etichetta nutrizionale espressa per 100 ml di prodotto

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI PER 100 ml DI PRODOTTO
Energia	KJ Kcal	144,2 34
Grassi	G	0,0
Di cui acidi grassi saturi	G	0,0
Carboidrati	g	8,5
Di cui zuccheri	g	8,5
Proteine	g	0,0
Sodio	g	0,0



**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

## SCHEMA TECNICA

### GASSOSA Vap Cl. 27,5 ANTICA RICETTA SICILIANA

REV. 5

DEL 30/10/2017

### 3. PARAMETRI CHIMICO- FISICHE PRODOTTO FINITO

#### 3.1 Caratteristiche chimico-fisiche

DESCRIZIONE	UNITA'DI MISURA	VALORE STANDARD	TOLLERANZA
Contenuto netto	cl	27,5	Limiti di legge
Residuo rifrattometrico	°Bx	8,5	±0,2
Acidità totale in A.C.A.	%p/v	0,21	±0,04
pH	u.pH	2,7	±0,3
Gasatura (confezionamento)	g/l	7,5	±0,3

#### 3.2 Caratteristiche microbiologiche

DESCRIZIONE	UNITA'DI MISURA	VALORE STANDARD
Carica batterica totale	ufc/1ml	<20
Muffe	ufc/1ml	≤10
Lieviti	ufc/1ml	≤10

#### 3.3 Caratteristiche organolettiche

<b>Aspetto</b>	Bottiglia Vetro cl 27,5
<b>Colore</b>	clear
<b>Odore</b>	Caratteristico limone
<b>Gusto</b>	Agro/Dolce, caratteristico limone
<b>Consistenza</b>	Liquido



**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

## SCHEMA TECNICA

**GASSOSA Vap Cl. 27,5**  
**ANTICA RICETTA SICILIANA**

REV. 5

DEL 30/10/2017

### 4 Confezionamento

#### 4.1 Codifica lotto di produzione

Il Riga (Tappo/collo bottiglia):

Codifica inkJet

#### Lggmmaa

L: identifica inizio della codifica dell'lotto

gg: Giorno del mese

mm: mese di produzione

aa: anno di produzione

### 5. IMBALLI

#### 5.1 Caratteristiche imballo primario e secondario (specificare materiale/spessore/peso)

DESCRIZIONE IMBALLO PRIMARIO	COLORE
Bottiglia in VETRO cl 27,5	½ bianco
Tappo Corana	bronzo
DESCRIZIONE IMBALLO unità di vendita	
Cluster in cartone da 6 bott.	stampato
3 ° IMBALLO x confezione da 4 cluster	
Film termoretrato	clear

#### 5.2 Pallettizzazione

##### PALLET EPAL 120 X 80

N° STRATI PER PALLET	N° CONFEZIONI PER STRATO	N° CONFEZIONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET
<b>7</b>	<b>12</b>	<b>84</b>	<b>160cm</b>

##### EPAL 120 X 100 pallets

N° STRATI PER PALLET	N° CONFEZIONI PER STRATO	N° CONFEZIONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET
<b>5</b>	<b>16</b>	<b>80</b>	<b>110cm</b>

### 6. CERTIFICAZIONI

#### 6.1 Certificazioni di processo/prodotto in possesso

**IFS Food 16/12/2016**



**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

## SCHEMA TECNICA

**GASSOSA Vap Cl. 27,5**  
**ANTICA RICETTA SICILIANA**

REV. 5

DEL 30/10/2017

### 7. ALLERGENI

	Allergeni in ricetta	Tracce di allergeni nel prodotto (possono contenere tracce di ... sull'etichetta)
Cereali contenenti glutine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti a base di molluschi (crostacei) e molluschi (crostacei)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti a base di arachidi e arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti a base di soia e di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noccioline	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti a base di sedano e sedimenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti basati su senape e senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / litro in termini di SO <sub>2</sub> totale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti a base di molluschi e molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>