



BIBITE POLARA Srl
Modica

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CEDRATA Vetro Cl. 27,5
Antica Ricetta Siciliana

REV. 5
DEL 16/09/2016

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

1.1 Definizione prodotto

Bibita gassata analcolica con zucchero

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 Quantità nominale (peso o volume netto, sgocciolato)

27,5 cl

2.2 Composizione: ingredienti e loro percentuale

IN ETICHETTA:

Acqua zucchero, anidrite carbonica; aromi naturali di cedro, agrumi e di cartamo,
Acidificante: acido citrico;
Conservanti: benzoato di sodio;

| Ingrediente | % p/p |
|---------------|-------|
| acqua | 87,0 |
| zucchero | 12 |
| Acido citrico | 0.38 |
| Aromi | 0.54 |



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

| | |
|------------------------------------|--|
| Durabilità | 24 mesi |
| Modalità di conservazione | Conservare lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce. |
| Espressione della data di scadenza | I riga codifica ink jet: tappo/collo bottiglia SC MM/AA SC: scadenza MM: mese di scadenza AA: anno di scadenza (ultime due cifre) |



BIBITE POLARA Srl
Modica

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CEDRATA Vetro Cl. 27,5
Antica Ricetta Siciliana

REV. 5
DEL 16/09/2016

2.4 Etichetta nutrizionale espressa per 100ml di prodotto

| DESCRIZIONE | UNITA' DI MISURA | VALORI MEDI PER 100ml DI PRODOTTO |
|----------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Energia | KJ Kcal | 204 48 |
| Grassi | G | 0,0 |
| Di cui acidi grassi saturi | G | 0,0 |
| Carboidrati | g | 12 |
| Di cui zuccheri | g | 12 |
| Proteine | g | 0,06 |
| Sodio | g | 0,0 |

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 | 12 | ± 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

| | |
|--------------------|----------------------------------|
| Aspetto | Bottiglia Vetro cl 27,5 |
| Colore | Verde paglierino |
| Odore | Caratteristico cedro |
| Gusto | Agro/Dolce, caratteristico cedro |
| Consistenza | Liquido |



BIBITE POLARA Srl
Modica

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CEDRATA Vetro Cl. 27,5
Antica Ricetta Siciliana

REV. 5
DEL 16/09/2016



BIBITE POLARA Srl
Modica

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CEDRATA Vetro Cl 27,5
Antica Ricetta Siciliana

REV. 5
DEL 16/09/2016

4 Codifica lotto di produzione

Il Riga (Tappo/collo bottiglia):

Codifica ink Jet

Lgg mmaa

L: identifica inizio della codifica del 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 |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| 7 | 12 | 84 | 160cm |

6. CERTIFICAZIONI

6.1 Certificazioni di processo/prodotto in possesso

IFS Food 16/12/2015