



**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

**SCHEDA TECNICA**  
**SPUMA 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. . 8018005301239**

**EAN code cluster 8018005720177**

## 2. CARATTERISTICHE TECNICHE

### 2.1 Quantità nominale (peso o volume netto, sgocciolato)

**27,5cl**

### 2.2 Composizione: ingredienti e loro percentuale

IN ETICHETTA:

Acqua, zucchero, anidrite carbonica; aromi naturali,  
Acidificante: acido citrico;  
Conservanti: benzoato di sodio; Coloranti: E 150d

Ingrediente	%p/p
acqua	87,38
zucchero	12
Aromi	0,34
Acido citrico	0,26
Sodio benzoato	0,016
E150d	0,004





**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

**SCHEDA TECNICA**  
**SPUMA 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 100mldiprodotto

DESCRIZIONE	UNITA'DIMISURA	VALORIMEDI PER100mLDIPRODOTTO
Energia	KJ kcal	204 49
Grassi Di cui acidi grassi saturi	G g	0,0 0,0
Carboidrati Di cui zuccheri	g g	12 12
Proteine	g	0,06
Sodio	g	0,0

### 3. PARAMETRI CHIMICO- FISICHE PRODOTTO FINITO

**3.1** Caratteristichechimico-fisiche

DESCRIZIONE	UNITA'DI MISURA	VALORESTANDARD	TOLLERANZA
Contenuto netto	cl	27,5	Limiti di legge
Residuo rifrattometrico	°Bx	12	±0,2
Acidità totale in A.C.A.	%p/v	0,29	±0,04
pH	u.pH	3,0	±0,3
Gasatura (confezionamento)	g/l	6,5	±0,3



**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

**SCHEMA TECNICA**  
**SPUMA Vap Cl. 27,5**  
**ANTICA RICETTA SICILIANA**

REV. 5  
DEL 30/10/2017

### 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 da 27,5 cl
<b>Colore</b>	SCURO
<b>Odore</b>	Caratteristico Spuma
<b>Gusto</b>	Dolce, caratteristico della Spuma
<b>Consistenza</b>	Liquido



**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

**SCHEDA TECNICA**  
**SPUMA 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 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 cl27,5	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° CONFEZIONIPER STRATO	N° CONFEZIONIPER PALLET	ALTEZZA PALLET
<b>7</b>	<b>12</b>	<b>84</b>	<b>160cm</b>

###### PALLET 120 X 100

N° STRATI PER PALLET	N° CONFEZIONIPER STRATO	N° CONFEZIONIPER 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**  
**SPUMA 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"/>