



**BIBITE POLARA Srl**  
Modica ITALY

**SCHEMA 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<br>Al riparo dalla luce.   |
| Espressione della data di scadenza | I riga codifica inkjet:tappo/collo bottiglia<br><b>SC MM/AA</b><br>SC: scadenza<br>MM: mese di scadenza<br>AA:anno di scadenza(ultime due cifre) |

**2.4** Etichetta nutrizionale espressa per 100mldiprodotto

| DESCRIZIONE                          | UNITA'DIMISURA | VALORIMEDI<br>PER100mLDIPRODOTTO |
|--------------------------------------|----------------|----------------------------------|
| Energia                              | KJ<br>kcal     | 204<br>49                        |
| Grassi<br>Di cui acidi grassi saturi | G<br>g         | 0,0<br>0,0                       |
| Carboidrati<br>Di cui zuccheri       | g<br>g         | 12<br>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<br>(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"/>  |