



BIBITE POLARA Srl
Modica ITALY

TECHNICAL PRODUCT SHEET
POMEGRANATE Glass Cl. 27,5
ANTICA RICETTA SICILIANA

REV. 5
DEL 30/10/2017

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

1.1 Definizione prodotto

Bibita gassata con zucchero

EAN code bott: 8018005720672

EAN code cluster : 8018005720603

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, succo melograno 15%, aroma naturale di melograno, anidride carbonica, Acidificante: acido citrico;
Conservanti: benzoato di sodio
Colorante naturale: E122, E150D

Ingrediente	%p/p
acqua	74,551
Succo	15,0
zucchero	9,5
Aromi	0,55
Acido citrico	0,38
Sodio benzoato	0,016
E122	0,001
E150d	0,002





BIBITE POLARA Srl
Modica ITALY

TECHNICAL PRODUCT SHEET
POMEGRANATE Glass 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	24mesi
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 SC MM/AA SC: scadenza MM: mese di scadenza AA: anno di scadenza(ultime cifre)

2.4 Etichetta nutrizionale espressa per 100mldiprodotto

DESCRIZIONE	UNITA'DIMISURA	VALORIMEDI PER100mIDIPRODOTT
Energia	KJ kcal	167 40
Grassi Di cui acidi grassi saturi	G g	0,0 0,0
Carboidrati Di cui zuccheri	g g	10,5 9
Proteine	g	0,0
Sodio	g	0,0



BIBITE POLARA Srl
Modica ITALY

TECHNICAL PRODUCT SHEET
POMEGRANATE Glass 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
Contenu tonetto	cl	27,5	Limitidilegge
Residuo rifrattometrico	°Bx	10.5	±0,2
Acidità totale in A.C.A.	%p/v	0,27	±0,04
pH	u.pH	3,0	±0,3
Gasatura (confezionamento)	g/l	6,5	±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	BottigliaVetroda27,5 cl
Colore	Rosso corallo
Odore	Caratteristico di Melograno
Gusto	Dolce, caratteristico Melograno
Consistenza	Liquido



BIBITE POLARA Srl
Modica ITALY

TECHNICAL PRODUCT SHEET
POMEGRANATE Glass Cl. 27,5
ANTICA RICETTA SICILIANA

REV. 5
DEL 30/10/2017

4 CONFEZIONAMENTO

4.1 Codificalotto diproduzione

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 cl 27,5	½ bianco
Tappo corona	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
7	12	84	160cm

PALLET 120 X 100 pallets

N° STRATI PER PALLET	N° CONFEZIONIPER STRATO	N° CONFEZIONIPER PALLET	ALTEZZA PALLET
5	16	80	110cm

6. CERTIFICAZIONI

6.1 Certificazioni di processo/prodotto in possesso

IFS Food 16/12/2016



BIBITE POLARA Srl
Modica ITALY

TECHNICAL PRODUCT SHEET
POMEGRANATE Glass 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 ₂ totale	<input 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"/>