

	<b>SCHEDA TECNICO COMMERCIALE</b>	SFAR0182	Rev. 02 del 05/03/2015	Pagina 1 di 1
---	---------------------------------------	----------	------------------------------	---------------

<b>PRODOTTO</b>	100% Succo di arancia																
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Succo di arancia a base di succo concentrato Orange juice from concentrate																
<b>INGREDIENTI</b>	Succo di arancia, antiossidante. acido ascorbico Orange juice, antioxidant: ascorbic acid																
<b>VOLUME</b>	1 l e e/o 1L e e/o 1000ml e e/o 100cl e																
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	Prodotto commercialmente sterile. Stabile dopo incubazione a 37 °C per 7giorni Commercially sterile. Stable after incubation at 37°C for 7 days.																
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> (VALORI MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO) NUTRITIONAL DECLARATION (AVERAGE VALUES FOR 100 ML OF PRODUCT)	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Energia/Energy</td> <td style="text-align: right;">183 kJ/43 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi/Fats</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrates</td> <td style="text-align: right;">9,6 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri/of which: sugars</td> <td style="text-align: right;">8,6 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/Fibres</td> <td style="text-align: right;">0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine/Proteins</td> <td style="text-align: right;">0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sale/Salt</td> <td style="text-align: right;">&lt; 0,01 g</td> </tr> </table>	Energia/Energy	183 kJ/43 kcal	Grassi/Fats	0 g	di cui: acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0 g	Carboidrati/Carbohydrates	9,6 g	di cui zuccheri/of which: sugars	8,6 g	Fibre/Fibres	0,5 g	Proteine/Proteins	0,9 g	Sale/Salt	< 0,01 g
Energia/Energy	183 kJ/43 kcal																
Grassi/Fats	0 g																
di cui: acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0 g																
Carboidrati/Carbohydrates	9,6 g																
di cui zuccheri/of which: sugars	8,6 g																
Fibre/Fibres	0,5 g																
Proteine/Proteins	0,9 g																
Sale/Salt	< 0,01 g																
<b>MODALITÀ' DI CONSERVAZIONE STORAGE CONDITION</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di calore. Una volta aperto, il prodotto si conserva in frigorifero per 2 o 3 giorni. Store in a cool, dry and clean place, away from heat sources. After opening keep refrigerated and consume within 2-3 days.																
<b>CONSIGLI D'USO USING INSTRUCTION</b>	Agitare prima dell'uso. Servire fresco. Shake before use. Serve cool.																
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedere lato superiore della confezione Best before end: see top																
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	La Doria S.p.A., nello stabilimento di Via Nazionale 320, 84012 Angri (SA)																
<b>VALORI ANALITICI</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Residuo Rifrattometrico</td> <td style="text-align: right;">11,2 ± 0,1 °Brix</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: right;">3,60 ± 0,3</td> </tr> <tr> <td>Acidità totale in acido citrico anidro</td> <td style="text-align: right;">0,65 – 0,85 g/100 g</td> </tr> </table>	Residuo Rifrattometrico	11,2 ± 0,1 °Brix	pH	3,60 ± 0,3	Acidità totale in acido citrico anidro	0,65 – 0,85 g/100 g										
Residuo Rifrattometrico	11,2 ± 0,1 °Brix																
pH	3,60 ± 0,3																
Acidità totale in acido citrico anidro	0,65 – 0,85 g/100 g																
<b>SHELF - LIFE</b>	24 mesi																

<b>Emesso da AQ</b> Imma Contaldo	<b>Verificato da AQ</b> Giovanni Cerrone	<b>Approvato da DAQ</b> Stefano Grieco
--------------------------------------	---	---