

| | | | |
|---|--|---|------------|
|  <p>RISORSE PER LA VITA DAL 1956</p> | <p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</p> <p>SB_AQ_ST_14</p> <p>SUCCOSO ZERO SAN BENEDETTO FRUTTI ROSSI</p> | Revisione n. | 0 |
| | | Data emissione | 09/05/2016 |
| | | Descrizione emissione o modifica documento: NOVITA' | |
| Creato da: | Assicurazione Qualità | | |
| Verificato da: | Ricerca e Sviluppo | | |
| Approvato da: | Direzione Assicurazione Qualità | | |

NOME COMMERCIALE / TRADE DESCRIPTION

| |
|--|
| SUCCOSO ZERO- FRUTTI ROSSI uva rossa, lampone, fragola, sambuco |
| <i>SUCCOSO ZERO – RED FRUITS red grapes, raspberry juice, strawberry, elderberry</i> |

MARCHIO / BRAND

| |
|---------------|
| SAN BENEDETTO |
|---------------|

FORMATO
BOTTLE SIZE

CONTENITORE
PACK

TAPPO
CAP

TMC - TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
BEST BEFORE (see indication on cap or bottle)

| | | | | | |
|-----|----------------------|-----|-------|----|----------------------|
| 0.4 | Litri / <i>Liter</i> | PET | PE/PP | 10 | Mesi / <i>Months</i> |
|-----|----------------------|-----|-------|----|----------------------|

SPECIFICHE DI PALLETIZZAZIONE
PALLET TECHNICAL SPECIFICATION

| | Dimensioni mm (lpxh) <i>Dimensions mm(lxdxh)</i> | Totale bottiglie <i>Total bottles</i> | Bottiglie per fardello <i>Bottles for bundle</i> | Totale fardelli <i>Total bundels</i> | Fardelli per strato <i>Bundels for layer</i> | N° strati <i>N° layers</i> |
|-----------------------------------|---|--|---|---|---|-------------------------------|
| Palett alto <i>High pallet</i> | 800x1200x1624 | 2016 | 12 | 168 | 24 | 7 |

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE DENOMINATION

| |
|---|
| BEVANDA ANALCOLICA A BASE DI SUCCHI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI CON EDULCORANTI |
| <i>NON ALCOHOLIC FRUIT JUICE BASED SOFT DRINK WITH ARTIFICIAL SWEETENERS AND WITHOUT SUGARS ADDED</i> |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

| | |
|--------------------------|---|
| Colore <i>Color</i> | violaceo, caratteristico del prodotto <i>purple, charateristic of the product</i> |
| Odore <i>Smell</i> | Gradevole, caratteristico del mix di frutta <i>Pleasant, characterisc of mix fruit</i> |
| Sapore <i>Taste</i> | Gradevole caratteristico del mix di frutta <i>Pleasant, characterisc of mix fruit</i> |
| Aspetto <i>Aspect</i> | L'eventuale deposito sul fondo è dovuto alla presenza del succo <i>The eventual deposit on the bottom of the bottle is due to the juice presence</i> |

| | | | |
|---|--|---|------------|
|  <p>RISORSE PER LA VITA DAL 1956</p> | <p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</p> <p>SB_AQ_ST_14</p> <p>SUCCOSO ZERO SAN BENEDETTO FRUTTI ROSSI</p> | Revisione n. | 0 |
| | | Data emissione | 09/05/2016 |
| | | Descrizione emissione o modifica documento: NOVITA' | |
| Creato da: | Assicurazione Qualità | | |
| Verificato da: | Ricerca e Sviluppo | | |
| Approvato da: | Direzione Assicurazione Qualità | | |

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE / PRODUCT CHARACTERISTICS

| | |
|--|---|
| Acqua minerale <i>Mineral water</i> | Si, 73% <i>Yes, 73%</i> |
| Succo di uva rossa (da concentrato) <i>Red grapes juice (from concentrate)</i> | Si, 21% <i>Yes, 21%</i> |
| Succo di lampone (da concentrato) <i>Raspberry juice (from concentrate)</i> | Si, 2.1% <i>Yes, 2.1%</i> |
| Succo di fragola (da concentrato) <i>Strawberry juice (from concentrate)</i> | Si, 1% <i>Yes, 1%</i> |
| Succo di sambuco (da concentrato) <i>Elderberry juice (from concentrate)</i> | Si, 0.9% <i>Yes, 0.9%</i> |
| Edulcoranti <i>Artificial sweeteners</i> | Si, ciclamato di sodio (E952) e sucralosio (E955) <i>Yes, sodium cyclamate (E952) and sucralose (E955)</i> |
| Imbottigliato in ambiente asettico <i>Bottled in aseptic environment</i> | Si <i>Yes</i> |
| Zuccheri <i>Sugars</i> | Contiene naturalmente zuccheri <i>It includes naturally occurring sugars</i> |
| Confezionato in atmosfera protettiva <i>Packaged in a protective atmosphere</i> | Si <i>Yes</i> |
| Colorante <i>Colouring</i> | No <i>No</i> |
| Aromi <i>Flavourings</i> | Si <i>Yes</i> |
| Conservanti <i>Preservatives</i> | No <i>No</i> |
| Bibita gassata <i>Carbonated soft drink</i> | No <i>No</i> |

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / PHYSICAL & CHEMICAL CHARACTERISTICS

| | | |
|---|-------------|----------|
| Brix (20°C, rifrattometrico) <i>Brix (20°C, Refractometer)</i> | 4,2 ± 0.2 | g/ 100 g |
| Acidità (% acido citrico anidro, titolazione acido-base) <i>Total Acidity (% anhydrous citric acid, acid-base titration)</i> | 0,27 ± 0.02 | g/100 ml |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| | | |
|-------------------------|--------------------|---|
| Lieviti / <i>Yeasts</i> | ≤ 0 u.f.c. / 20 ml | Metodo di Inclusione / <i>Inclusion Technique</i> |
| Muffe / <i>Moulds</i> | ≤ 0 u.f.c. / 20 ml | Metodo di Inclusione / <i>Inclusion Technique</i> |

AUTORIZZAZIONI / AUTHORIZATIONS

| | |
|--|--|
| Per lo Stabilimento di Scorzè / <i>For Scorzè Factory</i> | |
| DGR n°2723 del 10/09/2004 <i>DGR n°2723 of 10/09/2004</i> | Autorizzazione all'imbottigliamento delle acque minerali naturali "San Benedetto" e "Fonte Guizza", di bibite e bevande analcoliche gassate e non gassate, nonché di acqua di sorgente. <i>Authorization for bottling natural minerals waters "San Benedetto" and "Fonte Guizza", soft drinks and carbonated and non-carbonated soft drinks and spring water.</i> |
| D.M. 95/20 del 13/07/95 <i>D.M. 95/20 of 13/07/95</i> | Lo stabilimento è riconosciuto idoneo alla produzione e al confezionamento dei prodotti dietetici nelle tipologie produttive di: prodotti in forma liquida, integrati con sali minerali e/o vitamine <i>The factory has been officially approved for the production and packaging of dietary products as: liquid-form products, integrated with minerals and/or vitamins.</i> |

| | | | |
|--|---|---|------------|
|  RISORSE PER LA VITA DAL 1956 | SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO SB_AQ_ST_14 SUCCOSO ZERO SAN BENEDETTO FRUTTI ROSSI | Revisione n. | 0 |
| | | Data emissione | 09/05/2016 |
| | | Descrizione emissione o modifica documento: NOVITA' | |
| Creato da: | Assicurazione Qualità | | |
| Verificato da: | Ricerca e Sviluppo | | |
| Approvato da: | Direzione Assicurazione Qualità | | |

| | |
|---|---|
| CERTIFICAZIONE IFS 2015 (International Food Standard) n° 2984 versione 6 - Higher level - <i>2015 IFS CERTIFICATE (International Food Standard) n° 2984 version 6 - Higher level -</i> | Captazione, emungimento e Imbottigliamento di Acqua minerale in vetro e PET. Miscelazione ingredienti, diluizione in acqua e imbottigliamento in vetro, PET, lattine e pouch di bibite frizzanti e piatte. <i>Bottling of mineral water in glass and PET. Mixing ingredients, water dilution and bottling in glass, PET, can and pouch of carbonated and non-carbonated soft drinks.</i> |
|---|---|

ALLERGENI * / ALLERGENS DECLARATION *

| Glutine <i>Gluten</i> | Crostacei <i>Crustaceans</i> | Uova <i>Egg</i> | Pesce <i>Fish</i> | Arachidi <i>Peanuts</i> | Soia <i>Soya</i> | Latte <i>Milk</i> | Frutta a guscio <i>Nuts</i> | Sesamo <i>Sesame</i> | Sedano <i>Celery</i> | Senape <i>Mustard</i> | Anidride solforosa e solfiti (ppm) <i>Sulphur dioxide and sulphite (ppm)</i> | Molluschi <i>Mollusks</i> | Lupino <i>Lupine</i> |
|--------------------------|---------------------------------|--------------------|----------------------|----------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|---|------------------------------|-------------------------|
| No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | No | <10 | No | No |

*Reg.UE 1169/2011 e Reg CE n° 41/2009

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI * / GMO (Genetically Modified Organisms) *

| |
|---|
| L' Azienda Acqua Minerale San Benedetto S.p.A. conferma nella migliore delle sue conoscenze e d'accordo con i suoi fornitori, l'utilizzo di materie prime non provenienti da organismi geneticamente modificati. Questa dichiarazione è basata sulle definizioni dei regolamenti di legge sugli OGM, sulle dichiarazioni dei nostri fornitori e su dati analitici. <i>According to its competence and knowledge, in agreement with suppliers, Acqua Minerale San Benedetto confirms the usage of raw materials originated from no genetically modified organisms. This definition is based on existing legal regulations on GMOs, on our suppliers' declarations and on analytical data.</i> |
|---|

*(L4/2011)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL DECLARATION

| Dichiarazione nutrizionale (valori medi) <i>Nutritional declaration (average value)</i> | per 100 ml <i>for 100 ml</i> | per porzione di 200 ml <i>for a portion of 200 ml</i> | % AR* per porzione (200 ml) <i>% RI* for portion (200 ml)</i> |
|--|---------------------------------|--|--|
| Energia <i>Energy</i> | 70 kJ /17 kcal | 140 kJ / 33 kcal | 2% |
| Grassi <i>Total fat</i> | 0 g | 0 g | 0% |
| di cui acidi grassi saturi <i>(saturated fats)</i> | 0 g | 0 g | 0% |
| Carboidrati <i>Total carbohydrates</i> | 3.8 g | 7.6 g | 3% |
| di cui zuccheri <i>(sugars)</i> | 3.8 g | 7.6 g | 8% |
| Proteine <i>Protein</i> | 0.1 g | 0.1 g | 0% |
| Sale <i>Salt</i> | 0.02 g | 0.05 g | 1% |

*AR= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Questa bottiglia contiene 2 porzioni da 200 ml

*RI= Reference Intake of an average adult (8400kJ/2000kcal)

This bottle includes 2 portions of 200 ml

| | | | |
|---|--|---|------------|
|  <p>RISORSE PER LA VITA DAL 1956</p> | <p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</p> <p>SB_AQ_ST_14</p> <p>SUCCOSO ZERO SAN BENEDETTO FRUTTI ROSSI</p> | Revisione n. | 0 |
| | | Data emissione | 09/05/2016 |
| | | Descrizione emissione o modifica documento: NOVITA' | |
| Creato da: | Assicurazione Qualità | | |
| Verificato da: | Ricerca e Sviluppo | | |
| Approvato da: | Direzione Assicurazione Qualità | | |

COMPOSIZIONE ANALITICA (qualitativa e quantitativa %)
ANALYTICAL COMPOSITION (qualitative and quantitative %)

Acqua minerale (73%), succhi di frutta da concentrato (25%): uva rossa (21%), lampone (2.1%), fragola (1%), sambuco (0.9%), acidificante: acido citrico (0.18%), correttore di acidità: sodio citrato (0.03%), edulcoranti: E952 (0.015%), E955 (0.01%), aromi: presenti, antiossidante: acido ascorbico (0.005%).

Mineral water (73%), fruit juice from concentrate (25%), red grapes (21%), raspberry (2.1%), strawberry (1%), elderberry (0.9%), acidifying agent: citric acid (0.18%), acidity regulator: sodium citrate (0.03%), artificial sweeteners: E952 (0.015%) and E955 (0.01%), flavourings: presents, antioxidant: ascorbic acid (0.005%).

DESCRIZIONE DEL LOTTO (modalità di lettura sul tappo o sulla bottiglia)
BATCH CODING (reading method on the cap or on the bottle)

| Lotto <i>Batch</i> | Stabilimento di produzione <i>Production site</i> A = Acqua Minerale San Benedetto S.p.A. | Anno di produzione <i>Production year</i> | Giorno di produzione (da calendario giuliano) <i>Production day</i> | Codice identificazione linea imbottigliamento <i>Bottled line code</i> |
|-----------------------|---|--|---|--|
| L | A | 6* | 042 | M |

* 6 = 2016

DATA DI SCADENZA - esempio / BEST BEFORE CODING - sample

| | | |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| 11 | 02 | 17 (or 2017) |
| Giorno / <i>Day</i> | Mese / <i>Month</i> | Anno / <i>Year</i> |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E D'UTILIZZO / STORAGE AND CONSUME CONDITIONS

- Conservare in luogo asciutto, pulito e ben aerato, al riparo dalla luce solare e da fonti di calore.
Conserve in a dry, clean and well ventilated place, away from sun light and heat sources.
- Dopo l'apertura il prodotto va conservato in frigo e consumato entro 2-3 giorni.
After opening keep the bottle in the refrigerator and consume it in 2-3 days.
- Prima di servire agitare la bottiglia
Shake the bottle before serving

INFORMAZIONI / INFORMATIONS

Acqua Minerale San Benedetto S.p.A. Viale Kennedy,65 – 30037 Scorzè (VE) Italy

www.sanbenedetto.it

Numero Verde 800455444