


| | | | |
|---|--|--|------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO SB_AQ_ST_21 POMPELMO SAN BENEDETTO | Revisione n. | 0 |
| | | Data emissione | 13/05/2015 |
| | | Descrizione emissione o modifica documento: modifiche format | |
| Creato da: | Assicurazione Qualità | Stabilimenti di Scorzè / Popoli | |
| Verificato da: | Ricerca e Sviluppo | | |
| Approvato da: | Direzione Assicurazione Qualità | | |

NOME COMMERCIALE / TRADE DESCRIPTION

| |
|-------------------|
| POMPELMO |
| <i>GRAPEFRUIT</i> |

MARCHIO / BRAND

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

| | | | |
|-----------------------|---------------------------|---------------------|--|
| <u>FORMATO</u> | <u>CONTENITORE</u> | <u>TAPPO</u> | <u>TMC - TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</u> |
| <i>BOTTLE SIZE</i> | <i>PACK</i> | <i>CAP</i> | <i>BEST BEFORE (see indication on cap or bottle)</i> |

| | | | | | |
|------|----------------------|----------------------|---------|----|----------------------|
| 1.5 | Litri / <i>Liter</i> | PET | PE | 12 | Mesi / <i>Months</i> |
| 1 | Litri / <i>Liter</i> | VETRO / <i>GLASS</i> | AI / PE | 12 | Mesi / <i>Months</i> |
| 0.5 | Litri / <i>Liter</i> | PET | PE | 12 | Mesi / <i>Months</i> |
| 0.33 | Litri / <i>Liter</i> | PET | PE | 12 | Mesi / <i>Months</i> |
| 0.25 | Litri / <i>Liter</i> | PET | PE | 12 | Mesi / <i>Months</i> |

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE DENOMINATION


| |
|---|
| BIBITA ANALCOLICA GASSATA A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO CON ZUCCHERO ED EDULCORANTE |
| <i>NON ALCOHOLIC CARBONATED SOFT DRINK WITH REDUCED CALORIC VALUE WITH SUGAR AND ARTIFICIAL SWEETENER</i> |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

| | |
|--------------------------|---|
| Colore <i>Color</i> | Giallo paglierino, caratteristico del prodotto <i>Straw yellow, characteristic of the product</i> |
| Odore <i>Smell</i> | Gradevole caratteristico del pompelmo <i>Pleasant, characteristic of the grapefruit</i> |
| Sapore <i>Taste</i> | Gradevole caratteristico del pompelmo <i>Pleasant, characteristic of the grapefruit</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> |

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE / PRODUCT CHARACTERISTICS

| | |
|--|---|
| Succo di pompelmo da concentrato <i>Grapefruit juice from concentrate</i> | Si, 12 % <i>Yes, 12%</i> |
| Zuccheri <i>Sugars</i> | Si, saccarosio <i>Yes, sucrose</i> |
| Edulcoranti <i>Artificial sweeteners</i> | Si, sucralosio (E955) <i>Yes, sucralose (E955)</i> |
| Aromi <i>Flavourings</i> | Si <i>Yes</i> |
| Coloranti <i>Colourings</i> | No <i>No</i> |
| Conservanti <i>Preservatives</i> | Si, potassio sorbato <i>Yes, potassium sorbate</i> |
| Bibita gassata <i>Carbonated soft drink</i> | Si <i>Yes</i> |

| | | | |
|---|--|--|------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO SB_AQ_ST_21 POMPELMO SAN BENEDETTO | Revisione n. | 0 |
| | | Data emissione | 13/05/2015 |
| | | Descrizione emissione o modifica documento: modifiche format | |
| Creato da: | Assicurazione Qualità | | |
| Verificato da: | Ricerca e Sviluppo | | |
| Approvato da: | Direzione Assicurazione Qualità | Stabilimenti di Scorzè / Popoli | |

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / PHYSICAL & CHEMICAL CHARACTERISTICS

| | | |
|---|--------------|----------|
| Brix (20°C, metodo rifrattometrico) <i>Brix (20°C, Refractometer)</i> | 5.6 ± 0.2 | g/100 g |
| Acidità (% acido citrico anidro, titolazione acido-base) <i>Total Acidity (% anhydrous citric acid, acid-base titration)</i> | 0.37 ± 0.02 | g/100 ml |
| Anidride Carbonica Aggiunta** / Carbon dioxide Added ** | | |
| 1.5L PET | 0.55% ± 0.04 | g/100 ml |
| 1L VETRO / GLASS | 0.59% ± 0.04 | g/100 ml |
| 0.5L PET | 0.63% ± 0.04 | g/100 ml |
| 0.25L PET | 0.67% ± 0.04 | g/100 ml |
| 0.33L PET | 0.67% ± 0.04 | g/100 ml |


CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| | | |
|-------------------------|--------------------|---|
| Lieviti / <i>Yeasts</i> | ≤ 10 u.f.c./ 20 ml | Metodo di Inclusione / <i>Inclusion Technique</i> |
| Muffe / <i>Moulds</i> | ≤ 10 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> |
| CERTIFICAZIONE IFS (International Food Standard) n° 2984 versione 6 - Higher level - <i>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 e lattine di bibite frizzanti e piatte. <i>Bottling of mineral water in glass and PET. Mixing ingredients, water dilution and bottling in glass, PET e can of carbonated and non-carbonated soft drinks.</i> |

| | |
|--|--|
| Per lo Stabilimento di Popoli / <i>For Popoli Factory</i> | |
| D.P.G.R. n° 2 del 01/01/2000 <i>D.P.G.R. n° 2 of 01/01/2000</i> | Riconoscimento dell'acqua minerale naturale Valle Reale all'utilizzo per la produzione di bibite analcoliche. <i>Recognition of the Valle Reale natural mineral water for the non-alcoholic soft-drinks production.</i> |
| D.P.G.R. n° 69 del 08/02/2000 <i>D.P.G.R. n° 69 of 08/02/2000</i> | Riconoscimento dell'acqua minerale naturale Fonte Primavera all'utilizzo per la produzione di bibite analcoliche. <i>Recognition of the Fonte Primavera natural mineral water for the non-alcoholic soft-drinks production.</i> |
| Ministero della salute n° 2007/off 502/93 del 12/02/07 <i>Department of Health n° 2007/off 502/93 of 12/02/07</i> | Riconoscimento per la produzione di bibite per alimentazioni particolari. <i>Recognition for the production of soft-drinks for some specific diet.</i> |

| | | | |
|---|--|--|------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO SB_AQ_ST_21 POMPELMO SAN BENEDETTO | Revisione n. | 0 |
| | | Data emissione | 13/05/2015 |
| | | Descrizione emissione o modifica documento: modifiche format | |
| Creato da: | Assicurazione Qualità | | |
| Verificato da: | Ricerca e Sviluppo | | |
| Approvato da: | Direzione Assicurazione Qualità | Stabilimenti di Scorzè / Popoli | |

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.

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.

*(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 250 ml <i>for a portion of 250 ml</i> | % AR* per porzione (250 ml) <i>% RI* for portion (250 ml)</i> |
|--|---------------------------------|--|--|
| Energia <i>Energy</i> | 95 kJ / 22 kcal | 236 kJ / 56 kcal | 3% |
| 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> | 5.2 g | 13.1 g | 5% |
| di cui zuccheri <i>(sugars)</i> | 5.1 g | 12.8 g | 14% |
| Proteine <i>Protein</i> | 0 g | 0.1 g | 0% |
| Sale <i>Salt</i> | 0.03 g | 0.07g | 1% |

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

Questa bottiglia contiene X porzioni da 250 ml (X=6 per 1.5L; X=4 per 1L; X=2 per 0.5L; X=1 per 0.25L)

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

This bottle includes X portions of 250 ml (X=6 for 1.5L; X=4 for 1L; X=2 for 0.5L; X=1 for 0.25L)

| | | | |
|---|--|--|------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO SB_AQ_ST_21 POMPELMO SAN BENEDETTO | Revisione n. | 0 |
| | | Data emissione | 13/05/2015 |
| | | Descrizione emissione o modifica documento: modifiche format | |
| Creato da: | Assicurazione Qualità | Stabilimenti di Scorzè / Popoli | |
| Verificato da: | Ricerca e Sviluppo | | |
| Approvato da: | Direzione Assicurazione Qualità | | |

| Dichiarazione nutrizionale (valori medi) <i>Nutritional declaration (average value)</i> | per 100 ml <i>for 100 ml</i> | per porzione di 330 ml <i>for a portion of 330 ml</i> | % AR* per porzione (330 ml) <i>% RI* for portion (330 ml)</i> |
|--|---------------------------------|--|--|
| Energia <i>Energy</i> | 95 kJ / 22 kcal | 312 kJ / 73 kcal | 4% |
| 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> | 5.2 g | 17.2 g | 7% |
| di cui zuccheri <i>(sugars)</i> | 5.1 g | 16.9 g | 19% |
| Proteine <i>Protein</i> | 0 g | 0.1 g | 0% |
| Sale <i>Salt</i> | 0.03 g | 0.09 g | 1% |

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

Questa bottiglia contiene 1 porzione da 330 ml

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

This bottle includes 1 portion of 330 ml

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

Acqua (q.b.), succo di pompelmo da concentrato (12%), zucchero (4,1%), anidride carbonica **, acidificanti: acido citrico (0,2%) e acido ortofosforico (0,005%), aromi (presenti), conservante: potassio sorbato (0,027%), sale (0,025%), antiossidante: acido ascorbico (0,02%), edulcorante: sucralosio (0,009%), stabilizzante: E414 (0,008%).


*Water (q.b.), grapefruit juice from concentrate (12%), sugar (4.1%), carbon dioxide**, acidifying agents: citric acid (0.2%) and orthophosphoric acid (0.005%), flavourings (present), preservative: potassium sorbate (0.027%), salt (0.025%), antioxidant: ascorbic acid (0.02%), artificial sweetener: sucralose (0.009%), stabilizer: E414 (0.008%).*

** (vedi quantità al paragrafo CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE) / (see the quantity in the PHYSICAL & CHEMICAL CHARACTERISTICS paragraph)

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 | 5* | 042 | H |
| L | B | 5* | 042 | G |

*5=2015

| | | | | |
|---|---|--|--|------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO | | Revisione n. | 0 |
| | SB_AQ_ST_21 POMPELMO SAN BENEDETTO | | Data emissione | 13/05/2015 |
| | | | Descrizione emissione o modifica documento: modifiche format | |
| Creato da: | Assicurazione Qualità | | Stabilimenti di Scorzè / Popoli | |
| Verificato da: | Ricerca e Sviluppo | | | |
| Approvato da: | Direzione Assicurazione Qualità | | | |

DATA DI SCADENZA - esempio / BEST BEFORE CODING – sample

| | | |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| 23 | 05 | 16 (or 2016) |
| 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.
- Recipiente in pressione, aprire con cautela (bottiglia in PET).
Bottle under pressure, open with care (PET bottle).
- Maneggiare con cura, contenitore in vetro (bottiglia in VETRO).
Handle with care, glass bottle.

INFORMAZIONI / INFORMATION

Acqua Minerale San Benedetto S.p.A. Viale Kennedy 65, 30037 Scorzè (VE) Italy.
 Stabilimento (vedi lettera tappo e/o bottiglia) / *Factory (look to the letter on the cap and/or on the bottle):*
 (A) Viale Kennedy 65, Scorzè (VE) – Italy
 (B) Strada Statale 17, Popoli (PE) – Italy

www.sanbenedetto.it
 Numero Verde 800455444