



SCHEMA TECNICA ARTICOLO

A.M. FONTELAURA naturale 0.5 litri Tappo a vite
VETRO A RENDERE

SCT130

Pag 1 di 2

Rev02 del 04/10/17

Provenienza

L'acqua oligominerale FONTELAURA nasce nella verde conca di Plesio, sopra Menaggio, a 650 metri sul livello del mare, protetta da ogni contaminazione.

Caratteristiche

FONTELAURA è un'acqua leggera ed equilibrata (soli 0,00018% di sodio).

Ideale per...

L'acqua oligominerale FONTELAURA è indicata per le diete povere di sodio (Sodium free).

Caratteri chimici e chimico-fisici

Temperatura dell'acqua alla sorgente	11.6 °C
pH alla temperatura di 20°C	7,6
Conducibilità elettrica specifica a 20°C	350 µS/cm
Residuo fisso a 180°C	215 mg/l
Anidride carbonica libera alla sorgente	11 mg/l

Sostanze disciolte espresse in ioni

Calcio Ca ⁺⁺	43.2 mg/l
Magnesio Mg ⁺⁺	23.6 mg/l
Sodio Na ⁺	1.5 mg/l
Potassio K ⁺	0.5 mg/l
Idrogeno carbonato HCO ₃ ⁻	238 mg/l
Solfato SO ₄ ⁻⁻	7.3 mg/l
Nitrati NO ₃ ⁻	7 mg/l
Cloruro Cl ⁻	1.5 mg/l
Silice SiO ₂	5.9 mg/l

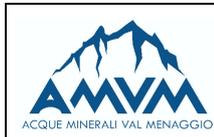
Dati generici

FORNITORE	Acque minerali val Menaggio s.r.l.	
Descrizione articolo	A.M. FONTELAURA Naturale 0.5 litri Tappo a vite VETRO A RENDERE	
Cod. interno Articolo	491	
Shelf life	24 Mesi	
Pallettizzazione	1 Cestello	20 Bottiglie da 0.5 litri
	1 Strato	8 Cestelli
	1 Paletta	6 Strati = 48 Cestelli
Modalità di stoccaggio	Conservare lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce solare	

Dimensioni e pesi

Bottiglia	68x68x241 mm	788 gr
Cestello	305x405x280 mm	17400 gr
Paletta 6 strati	810x1220x1780 mm	860 kg



**SCHEMA TECNICA ARTICOLO****A.M. FONTELAURA naturale 0.5 litri Tappo a vite
VETRO A RENDERE****SCT130**

Pag 2 di 2

Rev02 del 04/10/17

Imballi primari

Bottiglia	Materiale	VETRO
	Colore	Verde
	Dimensioni	68x241 mm
	Capacità	0.5 Litri
	Peso	285 gr circa
	Chiusura	Vite 28 mm
Capsula	Materiale	Alluminio
	Colore	Blù
	Peso	1.7 gr
	Chiusura	Talog 28 mm

Imballi secondari

Etichetta in carta	Dimensioni	150x75
	Peso	0.800 gr
Cestello	Dimensioni	305x405x280 mm
	Peso	1640 gr
Paletta in legno	Dimensioni	800x1200
	Peso	25 kg circa