FICHA TECNICA DE PRODUCTO										
FECHA ULTIMA ACTUALIZACION :	23 de Noviembre de 2007 Versión: 2									
DATOS DEL FABRICANTE]									
Razón social:	S.A. DAMM									
Dirección:	Rosselló, 515 - 08025 Barcelona									
PRODUCTO]									
Familia:	CERVEZA									
Marca:	FREE DAMM									
Especificación:	CERVEZA SIN ALCOHOL									
Nomenclatura interna formato:	FD14P6									
DURACION Y CONSERVACION]									
T ^a Conservación:	Recomendable entre 0-20°C									
Almacenaje y conservación:	Conservar en lugar fresco y seco. Preservar de la luz									
Consumo preferente:	12 MESES									
Identificación del lote:	LDDTTMHH donde L es la inicial de Lote; DD es el día de la fecha; TT es el código de la linea de envasado; M es la llenadora en caso de haber mas de una; HH es la hora de envasado									
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO]									
Ingredientes composición	Agua, Malta de cebada, Arroz, Maíz, Lúpulo, Estabilizador E-405									
Envase primario	Vidrio sin retorno; contenido neto 250ml									
Características Químicas / Valor nutricional:										
Extracto Seco primitivo										
Alcohol (% v/v)										
pH										
Anhídrido Carbónico (gr/l)) 5.5									

CARACTERISTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACON

Denominación reglamentaria:

Alérgenos

Características microbiológicas

Color (EBC)

Amargo (IBU)

Proteina (% p/p)

Valor energético

Acidez (gr ácido láctico/l)
Anhídrido sulfuroso (mg/l)

Hidratos de carbono (% p/p)

De las cuales ácidos grasos saturados

LOGISTICA DEL PRODUCTO										
Dimensiones producto mm	Unidad de venta	Unidades/caja	Cajas/palet	Unidades/palet	Altura	Peso	Retractilado	Tipo/palet		
172x115x191	Pack 6x25cl	4	77	308	149cm	820,05kg	SI	Europalet 120x80x149		

Aunque se extraiga el alcohol que caracteriza a la cerveza por su efecto inhibidor para los microorganismos, las propiedades antisépticas del lúpulo, la práctica ausencia de oxígeno, la presencia de anh´drido carbónico, la naturaleza ácida y la escasez de nutrientes, son características que impiden el desarrollo de microorganismos patógenos.

9

20 Máximo 3

6

2.3 0g

0g

0.3

10 Kcal/100ml

CERVEZA SIN ALCOHOL

Según certificado adjunto