

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**Marca Comercial:** ESTRELLA DAMM

**Especificación:** CERVEZA ESPECIAL

---

**Ingredientes composición:** Agua, *Malta de cebada\**, Arroz, Lúpulo.

\* Contiene gluten

---

**Almacenaje:** Conservar en lugar fresco y seco. Preservar de la luz.

**Tª Conservación:** Recomendable entre 0-20°C

**Consumo preferente:**

Botella / Lata	12 meses
Barril	120 días

---

### Características Químicas:

Extracto Seco primitivo (% p/p)		13,1
Alcohol (% v/v)		5,4
pH		4,2
Anhídrido carbónico (g/l)	botella/lata	5,3
	barril	4,6
Color (EBC)		10
Amargo (IBU)		26
Acidez (g ácido láctico/l)		1,8
Anhídrido sulfuroso (mg/l)		<8,0

---

### Características Nutricionales (valores promedio por 100 ml):

Hidratos de Carbono (g)	4,2
de los cuales:	
Azúcares (g)	< 0,5
Proteína (g)	0,4
Grasas (g)	0,0
de las cuales:	
Ácidos grasos saturados (g)	0,0
Fibra alimentaria (g)	< 0,1
Sal (g)	< 0,01
Valor energético (kcal)	50
Valor energético (kJ)	208

---

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**Marca Comercial:** ESTRELLA DAMM

**Especificación:** CERVEZA ESPECIAL

---

### **Declaración de ausencia de elementos transgénicos:**

Este producto no contiene ni es producido a partir de ningún material u organismo modificado genéticamente.

---

### **Características microbiológicas:**

La fermentación del mosto produce la aparición del alcohol presente en la cerveza que en sí mismo tiene un efecto inhibitorio para los microorganismos. A este beneficioso efecto del alcohol hay que añadir las propiedades antisépticas naturales del lúpulo, la práctica ausencia de oxígeno, la presencia de anhídrido carbónico, la naturaleza ácida y la escasez de nutrientes, características que impiden el desarrollo de microorganismos patógenos.

---

### **Nota de cata:**

Dorada con tonalidades amarillas y algunos reflejos verdosos. Es limpia, brillante. Su espuma, de color crudo y de larga persistencia. Las burbujas, de recorrido rápido, son finas y abundantes. Su nariz de especies frescas es envolvente. Las notas de torrefacto dan personalidad a la percepción final. La boca es suave pues su carbónico está integrado y llena el paladar de densas notas a cereales tostados. La viveza de la acidez le confiere frescor. El amargor al final de la boca, le da un largo post-gusto.

Se recomienda consumirla entre 4 ° y 6° C.

---

### **Política de Calidad y Medioambiente:**

S.A. DAMM tiene implantado un sistema de calidad y un sistema de gestión medioambiental, certificados respectivamente de acuerdo con las normas ISO 9001 e ISO 14001. En el marco del sistema de Calidad se incluyen los aspectos relacionados con la Seguridad Alimentaria de acuerdo con los principios del APPCC.