



*Cerveza:* **MORITZ RADLER Botella**  
*Denominación de venta:* Clara  
*Estilo de cerveza:* Cerveza con Limonada

**Parámetros físico químicos:**

|                                 |      |       |
|---------------------------------|------|-------|
| <i>Extracto Seco Primitivo:</i> | 13,0 | °P    |
| <i>Alcohol:</i>                 | 2,8  | % v/v |
| <i>Color:</i>                   | 15   | °EBC  |
| <i>Amargor:</i>                 | 11   | IBU   |

*Alérgenos:* Contiene malta de cebada

*Ingredientes:* Agua, malta de cebada, azúcar, maíz, cebada, zumo de limón, estabilizante E-414 y E-445, colorante E-161b, lúpulo

**Contenido nutricional en 100 ml:**

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| <i>Valor energético (kJ)</i>   | 213 kJ/100 ml  |
| <i>Valor energético (kcal)</i> | 50 kcal/100 ml |
| <i>Grasas</i>                  | 0 g            |
| <i>de las cuales saturadas</i> | 0 g            |
| <i>Hidratos de carbono</i>     | 8,9 g          |
| <i>de los cuales azúcares</i>  | 6,2 g          |
| <i>Fibra alimentaria</i>       | 0 g            |
| <i>Proteínas</i>               | 0 g            |
| <i>Sal</i>                     | 0 g            |

**Característica organolépticas:**

Moritz Radler es la cerveza de siempre, pero con zumo de limón, en una proporción perfecta para refrescar y satisfacer por igual a los paladares más cerveceros.

**Característica microbiológicas:**

Ausencia de crecimiento de microorganismos aeróbicos y anaeróbicos en la cerveza.

**Requisitos legales:**

Las materias primas cumplen con los límites máximos permitidos de contaminantes y plaguicidas establecidas en la legislación vigente.

Los materiales en contacto con el producto cumple la legislación vigente en cuanto a materiales aptos para uso alimentario

Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta.

**Características legales:**

Contenido alcohólico entre el valor mencionado en la etiqueta y  $\pm 0,5\%$

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2016-11952>

**Vida útil:**

12 meses (desde su fecha de envasado)

Durante este periodo de tiempo el producto conservará las características organolépticas y fisicoquímicas estandarizadas. Una vez rebasada esa fecha, el consumo es perfectamente seguro, aunque su sabor habrá podido modificarse en función de las condiciones de almacenamiento

**Condiciones de conservación y almacenamiento:**

Proteger de la luz directa del sol. Mantener alejada de fuentes de olores extraños.

**Condiciones de transporte:**

En vehículos limpios, respetando el embalaje secundario correspondiente a cada SKU.

**Modo de empleo:**

Servir fría, no agitar antes de abrir.