

FICHA DE PRODUCTO CERVEZA HEINEKEN

| | | | |
|---|--|---------------|-------------------------------|
| Descripción del producto | Cerveza tipo lager con un contenido alcohólico de 5% en volumen. Elaborada con agua, malta de cebada y lúpulo. De color rubio pálido, se caracteriza por su sabor suave, con un ligero a moderado aroma afrutado, personalidad propia aportada por la exclusiva levadura usada en su fabricación. Amargor moderado y aromático. | | |
| Denominación de venta | Cerveza | | |
| Fabricante | HEINEKEN España Dirección: Avda. Andalucía, 1; 41007 Sevilla; NIF: A28006013 Tel.: 954 97 99 99; Fax: 954 97 9908 | | |
| Ingredientes | Agua, malta de cebada y extracto de lúpulo. | | |
| Proceso de fabricación | <ul style="list-style-type: none"> El producto se fabrica en condiciones higiénicas controladas según el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Maceración de malta y posterior fermentación del mosto obtenido, por exclusiva cepa de levadura cervecera seleccionada. Maduración a 0°C y filtración para obtener un producto brillante que se envasará en los diferentes formatos vigentes. Libre de organismos perjudiciales para el ser humano. No contiene organismos modificados genéticamente o productos derivados de ellos Producto pasteurizado. Todos los centros productivos de HEINEKEN España tienen implantado un Sistema de Gestión de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente, enfocado en la satisfacción del cliente y la mejora continua, certificado externamente según las normas internacionales de Calidad ISO 9001:2008, Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria (Protocolo British Retail Consortium, Edición 7 Enero 2015) y Medio Ambiente ISO 14001:2004. | | |
| Legislación | <p>La cerveza Heineken es un producto apto para el consumo humano. Cumple con toda la legislación vigente y con los requisitos establecidos para la producción de cerveza según RD 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta.</p> <p>El etiquetado de todos nuestros productos se ajusta a la normativa legal vigente, Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo, del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> | | |
| Características físico-químicas | Componente | Unidad | |
| | Extracto original | °P | 11,4 |
| | Alcohol | Vol. % | 5,0 |
| | Amargor | EBC | 20,0 |
| | Color | EBC | 7,0 |
| | pH | | 4,4 |
| | CO ₂ botella vidrio | g/l | 5,3 |
| | CO ₂ lata | g/l | 5,1 |
| | CO ₂ barril | g/l | 4,6 |
| | CO ₂ cellar/Orión | g/l | 5,0 |
| Valor nutricional | Componente | Unidad | Valor medio por 100 ml |
| | Valor energético | kJ/kcal | 176/42 |
| | Grasas | g | 0 |
| | de las cuales, saturadas | g | 0 |
| | Hidratos de carbono | g | 3,2 |
| | de los cuales, azúcares | g | 0 |
| | Proteínas | g | 0 |
| | Sal | g | <0,01 |
| Los parámetros no sujetos a requisitos legales, como las características específicas de la peculiaridad de cada producto, podrían sufrir alguna variación propia del proceso de producción. | | | |
| Contenido alcohólico | Este producto contiene alcohol, indicado en el envase de acuerdo con la legislación vigente. No apto para menores de 18 años. | | |

FICHA DE PRODUCTO CERVEZA HEINEKEN

| | |
|--|---|
| Alérgenos | <p>Este producto se elabora con malta de cebada: contiene gluten.</p> <p>Para este producto no se usan ninguna de las siguientes sustancias ni como ingrediente, aditivo o coadyuvante (o componentes de éstos), que causan alergias o intolerancias según RE 1169/2011:</p> <p>Crustáceos y productos a base de crustáceos Huevos y productos a base de huevos Pescado y productos a base de pescado Cacahuets y productos a base de cacahuets Soja y productos a base de soja Leche y sus derivados (incluida la lactosa) Frutos de cáscara Apio y productos derivados Mostaza y productos derivados Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l como SO₂ Altramuces y productos a base de altramuces Molusco y productos a base de moluscos</p> |
| Instrucciones de uso | <p>El producto deberá servirse entre 0 y 3°C para obtener sus máximas cualidades organolépticas. Ver fecha de consumo preferente en envase.</p> <p>Utilizar un abridor adecuado para evitar roturas en la botella. Para lata, usar anilla sin cambiar de posición ni girarla.</p> <p>No ingerir si detecta que se ha violado el cierre</p> <p>Información de lote (trazabilidad): LÑDDD724THMM</p> <p>L: Lote Ñ: último número del año (p.e. 1 = 2011) DDD: número del día del año (001-365) 724: numero de referencia del país (España) T: letra línea de envasado HHMM: hora/minuto de llenado MP: Marca producto (HK), en barriles</p> |
| Condiciones de conservación | <ul style="list-style-type: none"> • Conservar el producto en un lugar limpio, seco y bien ventilado, protegido de la lluvia y alejado de otros productos, alimenticios o no, que puedan impartirle olores o sabores extraños • Almacenar preferiblemente entre 5 y 15°C, evitando temperaturas superiores a 25°C. • Evitar exposiciones directas a la luz del sol o fuentes de calor. • No congelar el producto |
| Tipo de envase | Botella vidrio, lata, barril y Cellar |
| Reclamaciones | <p>Nuestro objetivo es entregar el producto en perfectas condiciones de calidad. Si Ud. tiene alguna observación sobre la calidad de este producto, le agradeceríamos nos informara. Por favor, contacte con nosotros en la siguiente dirección:</p> <p>Dpto. Calidad de mercado; Persona de contacto: Pedro García Mayolín Teléfono: 954 97 99 99 (Centralita); 954 97 96 34(Directo); 609 056 422 (Móvil) Correo electrónico: pedro.garcia@heineken.es</p> |
| Firmado: M ^a del Carmen Gutiérrez García, Dtora. Tecnología y Calidad | |
| Fecha: Febrero de 2019 | |