

FICHA DE PRODUCTO

CERVEZA AMSTEL 0,0

Descripción del producto	Cerveza "SIN" tipo lager con un contenido alcohólico de 0.0% vol. Suave, refrescante, de cuerpo ligero, color dorado con reflejos brillantes, espuma blanca consistente y ligeramente amarga, conservando todo el sabor y aroma cervecedores.		
Denominación de venta	Cerveza sin alcohol.		
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 , extracto de lúpulo y aroma natural.		
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 tratamiento especial del mosto, por cepa exclusiva de levadura seleccionada. • 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 Amstel 0,0 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	5,8
	Alcohol	Vol. %	≤0,04
	Amargor	EBC	18,0
	Color	EBC	10
	pH		4,4
	CO ₂ botella vidrio	g/l	5,2
	CO ₂ lata	g/l	5,0
Valor nutricional	Componente	Unidad	Valor medio por 100 ml
	Valor energético	kJ/kcal	92/22
	Grasas	g	0
	de las cuales, saturadas	g	0
	Hidratos de carbono	g	5,2
	de los cuales, azúcares	g	2,0
	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.			

FICHA DE PRODUCTO CERVEZA AMSTEL 0,0

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 2 y 4°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): LÑDDD724THHMM</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</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 y lata
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.</p> <p>Por favor, contacte con nosotros en la siguiente dirección: Dpto. Calidad de mercado; Persona de contacto: Carlos Inaraja González Teléfono: 91 484 87 00 (Centralita); 91 484 87 12 (Directo); 670 539 618 (Móvil) Correo electrónico: carlos.inaraja@heineken.es</p>
<p>Firmado: Rafael Álvarez Scholl, Dtor. Tecnología y Calidad</p> <p>Fecha: marzo de 2017</p>	