

## FICHA DE PRODUCTO CERVEZA AMSTEL ORO

<b>Descripción del producto</b>	Cerveza Especial 100% malta, con un contenido alcohólico de 6,2 % en volumen. Una cuidadosa mezcla de maltas, con diferentes niveles de tueste, le confiere un color dorado oscuro, y un particular aroma a malta tostada. El resultado es una cerveza con cuerpo, cremosa espuma, sabor intenso y el punto justo de amargor.		
<b>Denominación de venta</b>	Cerveza Especial		
<b>Fabricante</b>	HEINEKEN España Dirección: Avda. Andalucía, 1; 41007 Sevilla; NIF: A28006013 Tel.: 954 97 99 99; Fax: 954 97 9908		
<b>Ingredientes</b>	Agua, malta de <i>cebada</i> y extracto de lúpulo. Barril: Agua, malta de <i>cebada</i> , extracto de lúpulo y estabilizante E-405.		
<b>Proceso de fabricación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El producto se fabrica en condiciones higiénicas controladas según el Reglamento (CE) n° 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de octubre de 2003, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</li> <li>Maceración de malta y posterior fermentación del mosto obtenido, por exclusiva cepa de levadura cervecera seleccionada.</li> <li>Maduración a 0°C y filtración para obtener un producto brillante que se envasará en los diferentes formatos vigentes.</li> <li>Libre de organismos perjudiciales para el ser humano. No contiene organismos modificados genéticamente o productos derivados de ellos.</li> <li>Producto pasteurizado.</li> <li>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.</li> </ul>		
<b>Legislación</b>	La cerveza Amstel ORO 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. El etiquetado de todos nuestros productos se ajusta a la normativa legal vigente, Reglamento (UE) n° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo, del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.		
<b>Características físico-químicas</b>	<b>Componente</b>	<b>Unidad</b>	
	Extracto original	°P	13,8
	Alcohol	Vol. %	6,2
	Amargor	EBC	26,0
	Color	EBC	23
	pH		4,3
	CO <sub>2</sub> botella vidrio	g/l	5,3
	CO <sub>2</sub> lata	g/l	5,1
	CO <sub>2</sub> barril	g/l	4,7
<b>Valor nutricional</b>	<b>Componente</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor medio por 100 ml</b>
	Valor energético	kJ/kcal	218/52
	Grasas	g	0
	de las cuales, saturadas	g	0
	Hidratos de carbono	g	4,0
	de los cuales, azúcares	g	0
	Proteínas	g	0,5
	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 ORO

<b>Contenido alcohólico</b>	Este producto contiene alcohol, indicado en el envase de acuerdo con la legislación vigente. No apto para menores de 18 años.
<b>Alérgenos</b>	<p>Este producto se elabora con malta de cebada: <b>contiene gluten.</b></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crustáceos y productos a base de crustáceos</li> <li>Huevos y productos a base de huevos</li> <li>Pescado y productos a base de pescado</li> <li>Cacahuets y productos a base de cacahuets</li> <li>Soja y productos a base de soja</li> <li>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</li> <li>Frutos de cáscara</li> <li>Apio y productos derivados</li> <li>Mostaza y productos derivados</li> <li>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</li> <li>Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l como SO<sub>2</sub></li> <li>Altramuces y productos a base de altramuces</li> <li>Molusco y productos a base de moluscos</li> </ul>
<b>Instrucciones de uso</b>	<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.</p> <p>No ingerir si detecta que se ha violado el cierre</p> <p>Información de lote (trazabilidad): LÑDDD724THHMM</p> <p>L: Lote</p> <p>Ñ: último número del año (p.e. 1 = 2011)</p> <p>DDD: número del día del año (001-365)</p> <p>724: numero de referencia del país (España)</p> <p>T: letra línea de envasado</p> <p>HHMM: hora/minuto de llenado</p> <p>MP: Marca de producto (AO), en barriles</p>
<b>Condiciones de conservación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Almacenar preferiblemente entre 5 y 15°C, evitando temperaturas superiores a 25°C.</li> <li>• Evitar exposiciones directas a la luz del sol o fuentes de calor.</li> <li>• No congelar el producto</li> </ul>
<b>Tipo de envase</b>	Botella vidrio, lata y barril
<b>Reclamaciones</b>	<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:</p> <p>Dpto. Calidad de mercado; Persona de contacto: Pedro García Mayolín</p> <p>Teléfono: 954 97 99 99 (Centralita); 954 97 96 34 (Directo); 609 056 422 (Móvil)</p> <p>Correo electrónico: pedro.garcia@heineken.es</p>
Firmado: M <sup>a</sup> del Carmen Gutiérrez García, Dtora. Tecnología y Calidad	
Fecha: Enero de 2019	