

## FICHA DE PRODUCTO CERVEZA EL ÁGUILA

<b>Descripción del producto</b>	Cerveza tipo lager de color dorado brillante, espuma blanca consistente y contenido alcohólico 5.5% vol. De cuerpo medio, aromas frescos con un toque cítrico aportados por sus lúpulos cuidadosamente seleccionados. Destaca su equilibrio entre un amargor suave y matices de malta que otorgan una gran bebestibilidad.		
<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 <b>cebada</b> , maíz y lúpulo Barril y cellar: Agua, malta de <b>cebada</b> , maíz, lúpulo y estabilizador 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° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, 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 9001:2015, Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria (Protocolo British Retail Consortium, Edición 7 Enero 2015) y Medio Ambiente ISO 14001:2015.</li> </ul>		
<b>Legislación</b>	La cerveza El Águila 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	13,0
	Alcohol	Vol. %	5,5
	Amargor	EBC	21,0
	Color	EBC	11,0
	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
	CO <sub>2</sub> cellar (Orion)	g/l	5,0
<b>Valor nutricional</b>	<b>Componente</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor medio por 100 ml</b>
	Valor energético	kJ/kcal	205/49
	Grasas	g	0
	de las cuales, saturadas	g	0
	Hidratos de carbono	g	4,2
	de los cuales, azúcares	g	0
	Proteínas	g	0,5
	Sal	g	<0,01
Los parámetros nos sujetos a requisitos legales, como las características específicas de la peculiaridad de cada producto, podrían sufrir alguna variación propia del proceso de producción.			
<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.		

**Alérgenos**

Este producto se elabora con malta de cebada: **contiene gluten.**

## FICHA DE PRODUCTO CERVEZA EL ÁGUILA

	<p>Ninguna de las siguientes sustancias que causan alergias o intolerancias según RD 1169/2011, están presentes o son utilizadas para la elaboración de este producto, ya sea como ingrediente, aditivo, coadyuvante o componentes de éstos.</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  Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l como SO<sub>2</sub> (incluyendo el generado de forma natural en el proceso fermentativo)  Altramuces y productos a base de altramuces  Molusco y productos a base de moluscos</p>
<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. 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: número de referencia del país (España)  T: letra línea de envasado  HHMM: hora/minuto de llenado  MP: Marca producto (CN), 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, barril y cellar
<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:  Dpto. Calidad de mercado; Persona de contacto: Pedro García Mayolín  Teléfono: 954 97 99 99 (Centralita); 954 97 96 34 (Directo); 609 05 64 22 (Móvil)  Correo electrónico: pedro.garcia@heineken.es</p>
Firmado: M <sup>a</sup> del Carmen Gutiérrez García , Dtora. Tecnología y Calidad	
Fecha: Febrero de 2019	