

FICHA DE PRODUCTO CERVEZA AMSTEL

Descripción del producto	Cerveza de tipo lager con un contenido alcohólico de 5% en volumen. Elaborada con 100% malta de cebada . Se caracteriza por su paladar a malta, un ligero aroma a lúpulo y sabor suave.		
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 , lúpulo y extracto de lúpulo. Barril y cellar: agua, malta de cebada , lúpulo, extracto de lúpulo y estabilizante E-405.		
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	La cerveza Amstel 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) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo, del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.		
Características físico-químicas	Componente	Unidad	
	Extracto original	°P	10,7
	Alcohol	Vol. %	5,0
	Amargor	EBC	19
	Color	EBC	12
	pH		4,2
	CO ₂ botella vidrio	g/l	5,3
	CO ₂ lata	g/l	5,1
	CO ₂ barril	g/l	4,7
	CO ₂ cellar	g/l	5,0
Valor nutricional	Componente	Unidad	Valor Medio por 100 ml
	Valor energético	kJ/kcal	167/40
	Grasas	g	0
	de las cuales, saturadas	g	0
	Hidratos de carbono	g	3,0
	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.			

FICHA DE PRODUCTO CERVEZA AMSTEL

Contenido alcohólico	Este producto contiene alcohol, indicado en el envase de acuerdo con la legislación vigente. No apto para menores de 18 años.
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.</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 (AA), 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.</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: Rafael Álvarez Scholl, Dtor. Tecnología y Calidad	
Fecha: abril de 2018	