

DENOMINACIÓN

Clara

GAMA COMERCIAL

San Miguel

MARCA

San Miguel Radler

**CONSUMO PREFERENTE**

Consultar FPA

ETIQUETADO

SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE (REGLAMENTO EUROPEO RE 1169/2011)

LOTEADO

L XX línea envasado X año XXX DíaJuliano XXXX HoraEtiquetado

ENVASADO

APROPIADO PARA LÍQUIDOS ALIMENTARIOS (REGLAMENTO EUROPEO DE 1935/2004)

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto envasado deberá almacenarse entre 0 y 30 °C, bajo cubierta, en zona seca, limpia y bien ventilada, protegido de agua o humedad, sol y polvo

USO AL QUE SE DESTINA

EL PRODUCTO SE DISTRIBUYE LISTO PARA SU CONSUMO
Los productos con alcohol sólo pueden ser consumidos por mayores de edad que no formen parte de colectivos en riesgo como embarazadas, operadores de maquinaria, etc. Y siempre de forma responsable.

NOTAS DE CATA

Color	Amarillo pálido
Espuma	Ligera
Aspecto	Con cierto velo natural
Aroma	Perfil cítrico intenso a limón sobre fondo suave a cereal, ofreciendo una fragancia fresca muy agradable
Gusto	En boca es suave de amargor, con una acidez moderada y un dulzor bien equilibrados.
Textura	La textura en cuerpo es ligera reforzando la sensación refrescante.

COMPOSICIÓN**INGREDIENTES**

Cerveza Especial 58.00%.
·Agua.
·Malta de cebada.
·Maiz.
·Lúpulo.
Bebida refrescante de zumo de frutas 42.00%.
·Agua carbonatada.

·Jarabe de glucosa.
·Zumo de Limón a partir de concentrado 2.70%.
·Acidulante: citrato sódico, E-331.
·Acidulante: Ácido cítrico , E-330.
·Aromas.
·Aroma natural de limón y lima.
·Antioxidante: Ácido ascórbico, E-300.
·Conservador: Sorbato potásico, E-202.
·Conservador: benzoato sódico, E-211.

ANÁLISIS TIPO

	Estándar	Mínimo	Máximo
Extracto Original	12,2	11,7	12,7
CO2 (Barril)	5.0	4.6	5.4
Alcohol	3,2	2,8	3,6
Color	6	4	8
pH		2,80	3,60

VALORES NUTRICIONALES por 100 mL

Valor Energético (kJ/100 ml)	196
Valor Energético (kcal /100 ml)	47
Grasas (g/100 ml)	0
De las cuales Saturadas (g/100 ml)	0
Hidratos de Carbono (g/100 ml)	6,7
De los cuales Azúcares (g/100 ml)	4
Proteína (g/100 ml)	0,2
Sal (g/100 ml)	0,01

ALERGENOS

1-Cereales que contengan gluten: trigo, centeno cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	Sí
2-Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
3-Huevos y productos a base de huevo	No
4-Pescado y productos a base de pescado	No
5-Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
6-Soja y productos a base de soja	No
7-Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No

8-Frutos secos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacnas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	No
9-Apio y productos derivados	No
10-Mostaza y productos derivados	No
11-Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
12-Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	No
13-Altramuces y productos a base de altramuces	No
14-Moluscos y productos a base de moluscos	No

OGM

No

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

AUSENCIA DE BACTERIAS, MOHOS Y LEVADURAS

FECHA APROBACIÓN

27/03/2020