



Especificaciones de product / ficha técnica:

La Sagra Brew

Fecha efectiva: 22/04/20  
Revision: 2  
Creado por: Miguel Calero  
Pagina: 1of3

1. PRODUCTO	MILLER GENUINE DRAFT 4,7%Alc.vol			
2. DIRECCION DE MANUFACTURACIÓN:	LA SAGRA BREW SL Pol. Ind. Villa de Azaña - Avda de la Industria, 155-A 45230 Numancia de la Sagra (Toledo)			
3. RAZÓN DEL DOCUMENTO:	Documentación Interna			
4. PAÍS DE ORIGEN	Hungria			
5. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	<b>Estilo:</b> AMERICAN LAGER BEER <b>Nota de Cata:</b> Cerveza lager filtrada con amargo moderado, ligeramente frutal-ester con notas de malta distintivas, ligeramente dulce y con cuerpo medio.			
6. MÉTODO DE ELABORACIÓN	Método de cervecero tradicional, filtrado en lauter y fermentación en tanque cilindrocónico.			
7. VOLUMEN/PESO NETO	330ml			
8. INGREDIENTES	<b>Ingredientes</b>			
	Malta de cebada			
	Jarabe de maiz			
	Productos de Lúpulos		lúpulo	
	Agua			
9. ESPECIFICACIONES			<b>Target</b>	
	Alcohol en volumen (%)		4,7%	
	Color (EBC)		6,4	
	CO <sub>2</sub> (gr/litro)		5,25	
	Gravedad original		10,75	
	Amargo (IBU)		7	
	Gravedad presente (P)		2	
	pH		4.4	
10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<b>Valores Nutricionales /100ml</b>		<b>Valor</b>	
	De donde se deriva el dato?	<input type="checkbox"/> Calculated	Protein	0,3 gr
		<input checked="" type="checkbox"/> Analysis	Carbohydrate	3,70gr
			Fat	0,1 gr
			Energy	45 Kcal



Especificaciones de product / ficha técnica:

La Sagra Brew

Fecha efectiva:	22/04/20
Revision:	2
Creado por:	Miguel Calero
Pagina:	2of3

11. ESTÁNDAR MICROBIOLÓGICO		Objetivo (cfu/g or ml)	Rechazo (cfu/g or ml)
	Levaduras salvajes	<2 cfu/g or ml	>2 cfu/g or ml
	Bacterias spoilers cerveza	<2 cfu/g or ml	>2 cfu/g or ml
12. MÉTODO DE CLARIFICADO	<b>Clarificación</b> Tiempo + frío / filtrado keiselguhr / filtrado cruzado		
13. PASTEURIZADO	Estabilizacion térmica – si		
14. GRAVEDAD ESPECÍFICA			
15. pH	4.4		
16. PESO/VOLUMEN	330ml		
17. EMPAQUETADO FINAL	Botella de cristal transparente / Lata aluminio		
18. VIDA ÚTIL	9 meses		
19. REQUERIMIENTOS DE ALMACENAJE:	Mantener entre 10 y 15°C.		
20. CALIDAD	Certificamos que ha pasado el control de producto de Burton brewery / UK		
21. PUREZA	La Sagra Brew S.L. y Molson Coors Beberage Company aseguran que el producto está libre de contaminaciones a traves de estrictas especificaciones microbiologicas incluidas en todos los procesos. Recuentos microbiológicos, análisis fisicoquimicos y ensayos anuales de metals pesados/toxinas.		
22. USO DE INGREDIENTES GENÉTICAMENTE MODIFICADOS:	La Sagra Brew S.L. y Molson Coors Beverage Company demanda a todos sus proveedores de material crudo certificados de no-uso de productos modificados genéticamente. Consecuentemente se puede decir que las cervezas de La Sagra Brew S.L. no contienen materiales o ingredients genéticamente modificados.		
23. SEGURIDAD ALIMENTARIA	La Sagra Brew S.L. y Molson Coors Beverage Company usan un documento APPCC para asegurar que todos los procedimientos son realizados en un entorno seguro, higiénico y eficiente.		



Especificaciones de product / ficha técnica:

La Sagra Brew

Fecha efectiva: 22/04/20  
 Revision: 2  
 Creado por: Miguel Calero  
 Pagina: 3of3

24. ALÉRGICOS	Allergen	Yes	No
	Contiene Antioxidantes artificiales		X
	Contiene conservantes artificiales		X
	Contiene compuestos de azufre (sulfitos) a más de 10 ppm		X
	Contiene colores artificiales		X
	Contiene saborizantes artificiales		X
	Contiene potenciadores del sabor		X
	Contiene productos celíacos ( y subproductos)		X
	Contiene trigo		X
	Contiene cereals con gluten	X	
	Contiene crustáceos		X
	Contiene Moluscos		X
	Contiene pescado		X
	Contiene huevos		X
	Apropiado para intolerantes a la lactose		X
	Contiene mostaza		X
	Contiene Cacahuets		X
	Contiene Nueces arbóreas		X
	Contiene semillas de sésamo		X
	Contiene semillas de soja		X
	Apropiada para dieta vegana		X
	Apropiada para dieta vegetarian		X
	Aprovado para dieta Halal		X
	Aprovado para dieta Kosher		X
			X
			X
25. ENUNCIADO ALÉRGICOS	Contiene <b>Malta de cebada</b>		
26. INGREDIENTES GENTIC. MOD.	Todos libres de OGM		
27. CÓDIGO DE BARRAS:	Unidad de consumidor:		Tipo:
	Unidad de mercado:		
28. APROBACIÓN	Name: Miguel Calero, responsable de Calidad en La Sagra Brew S.L.		Fecha
	Firma		

**LA SAGRA BREW, S.L.**  
 C.I.F.: B-45846862  
 Avda. de la Industria, 155-A  
 Polg. Ind. Villa de Azaña  
 45230 NUMANCIA DE LA SAGRA (Toledo)