

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
 Juver Alimentación, S.L.U	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Aprobado: Q+D/PS
	BEBIDA Frutos Rojos DISFRUTA JUVER	Fecha: 15/07/25
	010-FTPT-DJ-F.ROJOS	Pág.: 1/3
Copias: Cc, Cm, Mk		Rev. nº: 13

FICHA TECNICA

DENOMINACION DEL PRODUCTO: Bebida Refrescante de zumo de frutos rojos y manzana a partir de concentrado con edulcorantes. Sin azúcares añadidos. Contiene azúcares naturalmente presentes.

Contenido de zumo: mínimo 36%.

INGREDIENTES: Agua, zumo de frutas a partir de concentrado (36%) (uva, manzana, grosella, fresa y frambuesa), acidulante (ácido cítrico), aroma y edulcorantes: sucralosa y Acesulfamo K.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Valores nutricionales medios por/Typical nutritional values per/Valeurs nutritionnelles moyennes pour/Valores nutricionais médios por	100 ml
Valor energético/Energy/Énergie/Energia	102kJ/24kcal
Grasas/Fat/matères grasses/Lípidos	0,1 (g)
de las cuales saturadas/of which saturates/dont acides gras saturés/dos quais saturados	0,0 (g)
Hidratos de carbono/Carbohydrate/Glucides/Hidratos de carbono	5,6 (g)
de los cuales azúcares/of which sugars/dont sucres/dos quais açúcares	4,9 (g)
Fibra alimentaria/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra	0,2 (g)
Proteínas/Protein/Protéines/Proteínas	0,2 (g)
Sal/Salt/Sel/Sal	0,01 (g)

ALERGENOS: no contiene

FORMATO: Papel (Prisma 1L)

OGM'S: Todos los productos fabricados por Juver Alimentación están elaborados a partir de ingredientes libres de organismos genéticamente modificados, incluyendo aditivos, aromas, vitaminas y sustancias de soporte.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
 Juver Alimentación, S.L.U	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Aprobado: Q+D/PS
	BEBIDA Frutos Rojos DISFRUTA JUVER	Fecha: 15/07/25
	010-FTPT-DJ-F.ROJOS	Pág.: 2/3
Copias: Cc, Cm, Mk		Rev. nº: 13

Multirresiduos y Metales Pesados: El contenido de productos antiparasitarios para cultivos y pesticidas cumple con la normativa para productos alimenticios de la U.E.

Registro Sanitario: R.G.S.E.A.A.: 29.01060/MU

CONTROL DE LA MATERIA PRIMA: Análisis de muestras por fecha de entrada a fábrica y lote de fabricación, según se indica en los Manuales de “Control de Entradas” y de “Control de Proceso de Fabricación”.

PROCESO DE FABRICACION: La mezcla se prepara en depósitos de acero inoxidable; previamente el operario comprueba la calidad de las materias primas de forma visual y organolépticamente, avisando a Control de Calidad cualquier anomalía observada.

Una vez ajustado el °Brix y la acidez, el producto pasa a un desaireador y a la pasteurización, llenándose a temperatura ambiente en circuito aséptico (brik) o en caliente (vidrio). Pasa a la zona de etiquetado (vidrio), agrupado, embalaje y paletizado.

CONTROLES DE FABRICACION

1. Materia prima: análisis de pH, acidez y el °Brix y organoléptico.
2. Proceso de fabricación: control del vacío en el desaireador y temperatura de pasteurización, llenado y enfriamiento del producto. Control organoléptico en línea. Control de cierres y control estadístico de contenido efectivo.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

a) Físico-Químicas

Grado Brix	5,5 – 6,3
Acidez (g a.c.a./ 100 ml)	0,220 – 0,620
pH	< 3,9

b) Microbiológicas

Aerobios mesófilos	< 1 u.f.c./ml.
Mohos y levaduras	< 1 u.f.c./ml.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
 Juver Alimentación, S.L.U	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Aprobado: Q+D/PS
	BEBIDA Frutos Rojos DISFRUTA JUVER	Fecha: 15/07/25
	010-FTPT-DJ-F.ROJOS	Pág.: 3/3
Copias: Cc, Cm, Mk		Rev. nº: 13

CONTROL DEL PRODUCTO TERMINADO

Al producto terminado se le realizan los siguientes controles:

1. Control de contenido efectivo.
2. Control de pH, °Brix, acidez.
3. Control organoléptico.
4. Seguimiento en incubación a 30°C según muestreo estadístico de la fabricación.
5. Control microbiológico por impedancia y placa, por cada lote fabricado

CODIFICACION: El consumo preferente es de 12 meses (nacional) y 15 meses (Exportación) a partir de la fecha de fabricación, que esta indicado en la parte superior del envase con el formato “dd mm aa”.

El lote se identifica según Normas establecidas.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto se debe conservar en el frigorífico y consumir antes de 4 días.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Agitar antes de servir

REGLAMENTACION APLICABLE

La legislación en vigor de España y UE, para este tipo de productos alimenticios.

USO PREVISTO: Público en General

Consumo directo