

Fecha: 13/01/2023

Este documento es de aplicación a las referencias de VIVESOY SEMILLAS fabricadas por CALIDAD PASCUAL, S.A.U. en sus instalaciones de Aranda de Duero, Ctra. De Palencia s/n. 09400 (Burgos), con Registro Sanitario: RSI 21.010883/BU.

#### **DEFINICIÓN DE PRODUCTO**

La Bebidas de semillas (Avena, Espelta) son obtenidas a través de un proceso complejo para transformar las semillas (sólidas) hasta la bebida (líquida). Las semillas son molidas y seguidas de un proceso enzimático para convertir parte del almidón en azúcares libres. Se realiza una separación física de la fracción insoluble para obtener la parte líquida. Esta fracción permite realizar las diferentes bebidas de semillas. Una vez formulada es sometida a un calentamiento en flujo continuo a una temperatura elevada durante un corto lapso de tiempo (proceso UHT) y envasadas asépticamente en brik.

Denominación del alimento	Denominación comercial
Bebida de avena con calcio y vitaminas D y B12	Vivesoy Avena
Oat drink enriched with calcium and vitamin D	Vivesoy Avena Exportación (Israel)
Bebida de avena sin azucares con calcio y vitaminas D y B12	Vivesoy Avena Sin Azúcar
Bebida de avena con calcio y vitaminas D y B12	Vivesoy avena barista



Fecha: 13/01/2023

#### **INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES**

#### **BEBIDA DE AVENA**

*INGREDIENTES:* Agua, **Avena** (14%), Fosfato tricálcico, Estabilizante (goma gellan), Aroma y vitamina D y B12. **Alérgenos en negrita** 

#### **VALORES NUTRICIONALES:**

	Por 100	ml		Por ración (1 vaso = 200 ml)					
	FOI 100	1111	% IR <sup>(1)</sup>	Cantida	d	% IR <sup>(1)</sup>			
VALOR ENERGETICO	50	kcal	2	99	kcal	5			
VALOR ENERGETICO	209	kJ		417	kJ				
GRASAS	0,7	g	1	1,4	g	2			
de las cuales									
SATURADAS	0,1	g	1	0,2	g	1			
HIDRATOS DE CARBONO	9,1	g	4	18,2	g	7			
de los cuales									
AZUCARES	5,0	g	6	10,0	g	11			
FIBRA ALIMENTARIA	1,0	g		1,9	g				
PROTEÍNAS	1,2	g	2	2,4	g	5			
SAL	0,06	g	1	0,11	g	2			
CALCIO	120	mg		240	mg				
OALOIO		15 VRN	_		30 VRN				
VITAMINA B12	0,19	ug		0,38	ug				
VITAMINA BIZ		7,5% VRN(2)	_		15% VRN <sup>(2)</sup>	_			
VITABIINIA D	1,12	μg		2,24	μg				
VITAMINA D		22,5 % VRN <sup>(2)</sup>	_		45% VRN <sup>(2)</sup>				

#### **BEBIDA DE AVENA EXPORTACIÓN (ISRAEL)**

*INGREDIENTES:* Agua, **Avena** (14,2%), Fosfato tricálcico, Estabilizante (goma gellan), Aroma y vitamina D. **Alérgenos en negrita** 

#### **VALORES NUTRICIONALES:**

INFORMACION NUTRICIONA	AL.									
		D = = 400 =	-1	Por	Por ración (1 vaso = 200 ml)					
		Por 100 r	nı	Cantida	Cantidad					
VALOR ENERGETICS		49	kcal	97	kcal	5				
VALOR ENERGETICO		206	kJ	412	kJ					
GRASAS		0,7	g	1,4	g	2				
de las cuales										
	SATURADAS	0,1	g	0,2	g	1				
HIDRATOS DE CARBONO		9,3	g	18,6	g	7				
de los cuales										
AZUCARES		7,5	g	15,0	g	17				
FIBRA ALIMENTARIA		0,2	g	0,4	g	-				
PROTEÍNAS		1,2	g	2,4	g	5				
SAL		0,10	g	0,20	g	3				
CALCIO		60	mg	120	mg					
CALCIO		7	7,5 VRN	r	15 VRN	-				
VITAMINA D		0,38	μg	0,75	μg					
VITAMINA D		-	7,5 VRN		15 VRN					

<sup>(1)</sup> Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 Kcal)

<sup>(2)</sup> VRN : Valores de Referencia de Nutrientes



Fecha: 13/01/2023

#### **BEBIDA DE AVENA SIN AZÚCAR**

*INGREDIENTES:* Agua, **Avena** (9%), Fibra, Aceite de girasol, Fosfato tricálcico, Estabilizante (goma gellan), Aroma, Sal y vitaminas D, B<sub>12</sub>. **Alérgenos en negrita** 

#### **VALORES NUTRICIONALES**

INFORMACION NUTRICION	  AL						
	Por 100 m			Por ració	ón (1 vaso = 200 m		
	Por 100 m		% IR	Cantidad		% IR <sup>(1)</sup>	
VALOR ENERGETICO	40	kcal	2	81	kcal	4	
	170	kJ		339	kJ		
GRASAS	1,2	g	2	2,4	g	3	
de las cuales							
SATURADAS	0,2	g	1,0	0,4	g	2	
HIDRATOS DE CARBONO	5,9	g	2	11,8	g	5	
de los cuales							
AZUCARES	0	g	0	0	g	0	
FIBRA ALIMENTARIA	1,2	g		2,4	g		
PROTEÍNAS	0,9	g	2	1,8	g	4	
SAL	0,11	g	2	0,22	g	4	
CALCIO	120	mg		240	mg		
CALCIO	15 %	VRN <sup>(2)</sup>		30% VRN <sup>(2)</sup>			
VITAMINA D	1,12	ug		2,24	μg		
VITAIVIINA D	22,4	% VRN(2)		44,8	%VRN <sup>(2)</sup>		
VITAMINIA B42	0,19	μg		0,38	μg		
VITAMINA B12	7,6	VRN <sup>(2)</sup>		15	VRN <sup>(2)</sup>		



Fecha: 13/01/2023

#### **BEBIDA DE AVENA BARISTA**

*INGREDIENTES:* Agua, **Avena** (12%), Aceite de girasol, Alpha-ciclodextrina, Fibra, Carbonato cálcico, Fosfato tricálcico, Estabilizantes (goma gellan, fosfato dipotásico), Aroma, Sal, Vitaminas D y B<sub>12</sub>. **Alérgenos en negrita** 

#### **VALORES NUTRICIONALES**

	<b>5</b> 400			Por rac	ión (1 vasc	= 200 ml)	
	Por 100 i	ml	% IR <sup>(1)</sup>	Cantidad	1	% IR <sup>(1)</sup>	
VALOR ENERGETICO	66	kcal	3	132	kcal	7	
VALOR ENERGETICO	278	kJ		553	kJ		
GRASAS	3,2	g	5	6,3	g	9	
de las cuales							
SATURADAS	0,4	g	2	0,8	g	4	
HIDRATOS DE CARBONO	7,7	g	3	15,5	g	6	
de los cuales							
<b>AZUCARES</b>	3,9	g	4	7,9	g	9	
FIBRA ALIMENTARIA	1,4	g		2,8	g	-	
PROTEÍNAS	1,0	g	2	2,0	g	4	
SAL	0,10	g	2	0,21	g	4	
CALCIO	120	mg		240	mg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
JALUIU		15 VRN		;	30 VRN		
VITAMINA D	1,12	μg		2,24	μg		
	2	2,4 VRN		44	,8 VRN		
VITAMINIA D42	0,19	μg		0,38	μg		
VITAMINA B12		7,6 VRN		15	,2 VRN		

Base de cálculo para la Ingesta de Referencia (IR)							
Energía	2000 kcal						
Grasas	70 g						
Saturadas	20 g						
H de C	260 g						
Azúcares	90 g						
Proteínas	50 g	•					
Sal	6 g	•					

Calcio	800 mg	
Vitamina D	5 ug	



Fecha: 13/01/2023

#### **DECLARACIONES ADICIONALES**

#### PARA INCLUIR OBLIGATORIAMENTE

Presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias conforme al anexo II del R 1169/2011:

	;	Susta	ncia	s o pı	oduc	tos c	que c	ausa	n ale	rgias	o int	olera	ıncias							
PRODUCTO	Cereales que contengan gluten	Crustáceos y productos a base de crustáceos	Huevos y productos a base de huevo.	Pescado y productos a base de pescado.	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida 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	Altramuces y productos a base de altramuces	Moluscos y productos a base de moluscos.						
Vivesoy Avena (incluído exportación)	SI	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No						
Vivesoy Avena Sin Azúcar	SI	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No						
Vivesoy Avena barista	SI	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No						

No: El producto no contiene la sustancia o producto.

Si: El producto contiene la sustancia o producto.

P: El producto puede contener la sustancia o producto:

#### PRESENTACIÓN COMERCIAL

FORMATO TETRA PRISMA 1 LITRO AGRUPACIÓN DE 2x3

Unidad de venta: Tetra Prisma 1 litro

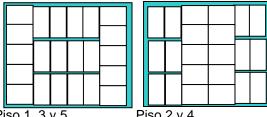
Acondicionamiento: Caja de 6, 2 x 3 Tetra Prismas de 1 litro.

(Dependiendo de la línea de empaquetado la orientación de los envases es

diferente)

Máquina 43

Pallet. 110 cajas (22 cajas/capa x 5 capas) con film estirable. (sin cartones separadores, ni cantoneras ni cola de paletizado)



Esquema de paletizado:

Piso 1, 3 y 5

Piso 2 y 4



Fecha: 13/01/2023

# IDENTIFICACIÓN DE LOTE ENVASES:

#### **NACIONALES**

**DD-MM-AA**: Fecha de consumo preferente: **DD**: día; **MM**: mes; **AA**: año

XYYYRRS HH:MM NNNNNN X: Máquina envasadora. (E: máquina 43)

YYY: Día natural de envasado (día juliano). RR: último dígito del año de envasado

S: Día de la semana de envasado (L, M, X, J, V, S, D)

**HH: MM**: Hora y Minuto de envasado **NNNNN**: Nº correlativo de envase

#### **INTERNACIONAL**

**ISRAEL:** (Igual identificación de lote que Nacional, pero con la fecha de consumo preferente de exportación general)

**DD-MM-AA:** Fecha de consumo preferente: **DD**: día; **MM**: mes; **AA**: año

XYYYRRS HH:MM NNNNNN X: Máquina envasadora. (E: máquina 43) YYY: Día natural de envasado (día juliano).

RR: último dígito del año de envasado

S: Día de la semana de envasado (L, M, X, J, V, S, D)

**HH: MM:** Hora y Minuto de envasado **NNNNNN:** Nº correlativo de envase

#### **CAJAS:**

No se marcan ya que se aprovecha la vista de la codificación de los envases.

#### **PALETS:**

Entre otra información, contienen:

DD / MM / AA Día / Mes / Año del consumo preferente

X PPP X: código de máquina y fábrica

PPP: día juliano de fabricación

#### **VIDA COMERCIAL**

Se encuentra indicada en los envases y embalajes.

El producto es comercialmente aséptico pero se recomienda un consumo preferente antes de los 270 días después de su fabricación.

Para exportación, la bebida de avena tendrá un consumo preferente de 365 días y de 270 días para la bebida de avena sin azúcar y bebida de avena barista.



Fecha: 13/01/2023

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO

No se necesitan precauciones especiales de conservación ni transporte. Sin embargo, temperaturas de conservación superiores a 50 °C, deterioran organolépticamente el producto.

No apilar los palets directamente uno sobre otro, ni colocar otras cajas u objetos de peso sobre su cara superior.

**Uso esperado o inadecuado:** El habitual para cualquier tipo de alimento de larga duración; aunque no se requiere frío para su conservación el frío mejora la percepción organoléptica. No congelar.

Agitar antes de servir. Una vez abierto, conservar el envase en nevera y consumir antes de 3 días.

Grupos poblacionales de riesgo: aquellos que presenten alergia al gluten. Ver punto 5.

En el caso de las personas con diabetes, deben moderar su consumo y en todo caso consultar con su médico debido al contenido de azúcares propios de los cereales existente en estas bebidas.

Además de lo establecido en la legislación en materia de etiquetado, tanto los envases como la publicidad se complementan con las indicaciones de composición y características nutritivas, condiciones de conservación etc. que pueden originar un mejor conocimiento y uso por parte del consumidor.

#### LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Reglamento 178/2002 establecimiento de principios y requisitos generales de la legislación alimentaria

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 2073/2005: Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

R.D. 640/2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Reglamento 1924/2006 sobre propiedades nutritivas y saludables de los alimentos.

Reglamento 1925/2006 sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

Reglamento 1662/2006 en el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (tratamiento UHT)

R.D. 1801/2008: Norma relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

Reglamento 1334/2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.

Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento 1129/2011 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Reglamento 432/2012 lista de propiedades saludables autorizadas en los alimentos.

Reglamento 1308/2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

RD 902/2018, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Además de la legislación específica arriba mencionada y sus posteriores actualizaciones, los ingredientes especificados, así como sus condiciones de producción, transformación y distribución, deberán ser conformes a la legislación alimentaria vigente de rango horizontal, tanto estatal como comunitaria.