

Ficha Técnica



Agua mineral natural Bezoya

Tú, nuestra razón de ser

Agua mineral natural

Ingredientes:

Agua mineral natural

Alérgenos

Gluten	NO
Crustáceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacahuetes	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y derivados (incluida lactosa)	NO
Frutos de cáscara(frutos secos)	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Sésamo	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Presencia GMOs	No
Producto Irradiado	No

Condiciones de conservación

Conservar en lugar fresco, seco y preservado de olores intensos. Proteger de la luz solar

Vida Comercial

Dos años desde la finalización de su mes de envasado, para el envase Tetra-Prisma.

Dos años desde la finalización de su año de envasado, para el resto de envases

Descripción de Loteado

LEDDDAA
CCCC HH:MM
L: Carácter reglamentario de inicio de lote
E: Máquina envasadora
DDD: Día natural de envasado
AA: Año de envasado (dos últimos dígitos)
CCCC: Año de consumo preferente

Para envase Tetraprisma:
LEDDDAA
MM CCCC HH:MM
MM CCCC: mes y año de consumo preferente

ESTE PRODUCTO CUMPLE CON TODA LA NORMATIVA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE EN LA UNION EUROPEA Y EN ESPAÑA.

Todos los ingredientes utilizados, a las dosis indicadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. Se dispone de fichas técnicas de todos los ingredientes, que incluyen sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes tales como metales pesados, micotoxinas, OGM's y pesticidas. Así mismo, todos los envases en contacto con el producto disponen de certificados de uso alimentario.

ANÁLISIS QUÍMICO

mg/l

Residuo seco a 180 ° C	27
Bicarbonatos	<5
Cloruros	0.84
Calcio	2.86
Magnesio	0.36
Sodio	2.04
Sílice	9,51

C.N.T.A. (MAYO 2014)



Calidad Pascual, S.A.U.
CIF A-09-006172
Carretera de Palencia, s/n.
09400 Aranda de Duero,
Burgos, España.

La información aportada en esta ficha técnica, corresponde a la última producción fabricada, sin embargo puede no coincidir con la información reflejada en el etiquetado que usted posee.
El motivo de dicha coexistencia es la convivencia de producciones anteriores debido a la larga vida de nuestros productos.

FRENTE A DICHA DISCREPANCIA, SIEMPRE PRIMARÁ EL ETIQUETADO