



BIFRUTAS SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Fecha: 19/04/2022

Este documento es de aplicación a todas las referencias de "BIFRUTAS SIN AZÚCARES AÑADIDOS", fabricadas por CALIDAD PASCUAL, S.A.U. en sus instalaciones de: Registro Sanitario

Aranda de Duero, Carretera de Palencia s/n, 09400 (Burgos),

RSI: 29.02624/BU

El producto objeto de este Plan: "BIFRUTAS SIN AZÚCARES AÑADIDOS", es una bebida de zumo de frutas y leche con edulcorante, envasada asépticamente, que conserva sus características durante largo tiempo sin necesidad de frío.

Denominación legal (del alimento)	Denominación comercial
Bebida refrescante mixta de leche y zumo de frutas con edulcorante y con vitaminas A, C y E.	"Bifrutas Tropical Sin azúcares añadidos"

1. INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES

4.1- PASCUAL BIFRUTAS TROPICAL ZERO MATERIA GRASA (SIN AZÚCARES AÑADIDOS CONTIENE AZÚCARES NATURALMENTE PRESENTES).

4.1.a. INGREDIENTES:

Agua, **Leche** desnatada (10%), Zumo de frutas 7% (piña y mango a partir de concentrado), Polidextrosa, Estabilizante (Pectina), Acidulante (Ácido cítrico), Vitaminas C, E y A, Aroma, Edulcorante (Sucralosa) y Colorante (E-160a i).

Alérgenos, en negrita.

4.1.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 ml Y RACIÓN DE 200 ml:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 ml	Por ración (200 ml)	
		Cantidad	% IR ⁽¹⁾
VALOR ENERGÉTICO	42 kJ 10 kcal	84 kJ 20 kcal	1%
GRASAS de las cuales:	0 g	0 g	0%
SATURADAS	0 g	0 g	0%
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	1,8 g	3,6 g	1%
AZÚCARES	1,8 g	3,6 g	4%
FIBRA ALIMENTARIA	0,8 g	1,6 g	-
PROTEÍNAS	0,3 g	0,6 g	1%
SAL	0,03 g	0,06 g	1%
VITAMINA C	12 mg 15 % VRN ⁽²⁾	24 mg 30 % VRN ⁽²⁾	-
VITAMINA A	120 µg 15 % VRN ⁽²⁾	240 µg 30 % VRN ⁽²⁾	-
VITAMINA E	1,8 mg 15 % VRN ⁽²⁾	3,6 mg 30 % VRN ⁽²⁾	-

4.1.c. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 ml Y RACIÓN DE 330 ml:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 ml	Por ración (330 ml)	
		Cantidad	% IR ⁽¹⁾
VALOR ENERGÉTICO	42 kJ 10 kcal	139 kJ 33 kcal	2%
GRASAS	0 g	0 g	0%
de las cuales:			
SATURADAS	0 g	0 g	0%
HIDRATOS DE CARBONO	1,8 g	5,9 g	2%
de los cuales:			
AZÚCARES	1,8 g	5,9 g	7%
FIBRA ALIMENTARIA	0,8 g	2,6 g	-
PROTEÍNAS	0,3 g	1 g	2%
SAL	0,03 g	0,1 g	2%
VITAMINA C	12 mg 15 % VRN ⁽²⁾	39,6 mg 49,5 % VRN ⁽²⁾	-
VITAMINA A	120 µg 15 % VRN ⁽²⁾	396 µg 49,5 % VRN ⁽²⁾	-
VITAMINA E	1,8 mg 15 % VRN ⁽²⁾	5,9 mg 49,5 % VRN ⁽²⁾	-

PRESENCIA DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS CONFORME AL ANEXO II DEL RE 1169/2011:

PRODUCTO	Cereales que contengan aluten	Crustáceos y productos a base de crustáceos	Huevos y productos a base de huevo.	Pescado y productos a base de pescado.	Cacahuets y productos a base de cacahuets	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara	Apio y productos derivados	Mostaza y productos derivados	productos a base de granos	Dióxido de azufre y sulfitos	Altramuces y productos a base de altramuces	Moluscos y productos a base de moluscos.
Bifrutas sin azúcares añadidos (todas las referencias)	No	No	No	No	No	No	Si	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:

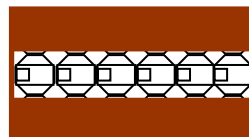
2. PRESENTACION COMERCIAL

1.1 FORMATOS 200 ml.

1.1.1 FORMATO 200 ml R6 (en agrupación de 6)

Unidad de venta: Agrupación de 6 envases tetraprisma de 200 ml con pajita retractilados.

Acondicionamiento: bandeja con tejadillo de 18 envases (3 agrupaciones de 6 unidades).



Paletizado optimizado: 209 bandejas (19 bandejas/capa 11 capas) con film estirable.
(Sin separadores, sin cantoneras y sin cola de paletizado).

3. IDENTIFICACION DE LOTE y FECHA

3.1. ENVASES NACIONALES:

3.1.3.- ENVASES NACIONALES DE 200 ml (Codificación en 2 líneas):

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

XYYYYRRS HH:MM NNNNNN X: Máquina envasadora, siendo X:

A: máquina 15 en sala yogures

B: máquina 16 en sala yogures

C: máquina 17 en sala yogures

D: máquina 18 en sala yogures

J: máquina 40 en sala soja

K: Máquina 41 en sala soja

H: Máquina 37 en sala soja

YYY: Día natural de envasado (día juliano).

RR: dos últimos dígitos 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: N° correlativo de envase

3.4.- BANDEJAS/CAJAS:

Las cajas / bandejas no necesitan identificación del lote, ya que podemos ver la codificación de los envases.

3.5.- PALETS:

Entre otra información comprende:

DD MM AA Día / Mes / Año del consumo preferente

Obligatorio: X PPP X: código de máquina y fábrica

PPP: día juliano de fabricación

VIDA COMERCIAL.

El producto es comercialmente estéril, de larga duración a temperatura ambiente, por tanto carece de caducidad aunque se recomienda un consumo preferente antes de:

Variedad	Fecha de consumo preferente
Bifrutas Tropical	365 días desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO

No se necesitan precauciones especiales de conservación ni transporte. Sin embargo, temperaturas de conservación superiores a 35 °C, deterioran organolépticamente el producto más rápidamente.

No apilar los palets directamente uno sobre otro, ni colocar 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, este producto puede presentar sedimento procedente de la pulpa de zumo de fruta o de otros ingredientes.

Una vez abierto, consumirse completamente lo antes posible, o guardarse en frío y consumir en no más de 72 horas para formato 1 L y Dreamcap y el mismo día de apertura para envases monodosis

Indicar la frase:

- Monodosis (200 ml): "Agitar antes de servir". **"Una vez abierto, conservar en nevera y consumir en el mismo día de apertura."**

Grupos poblacionales de riesgo: En general, son productos de gran consumo. **Por su propia naturaleza no es apto/recomendable para personas con alergias a cualquiera de sus componentes, como puede ser la proteína de leche o la lactosa.** Así mismo en el caso de los diabéticos, y aunque el producto no lleva azúcar añadido, se recomienda moderar su consumo y en todo caso consultar con su médico.

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 872/2012 DE LA COMISIÓN, de 1 de octubre de 2012 por el que se adopta la lista de sustancias aromatizantes prevista en el Reglamento (UE) 2232/96 del Parlamento Europeo y del Consejo, se incluye dicha lista en el anexo I del Reglamento (UE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se derogan el Reglamento (UE) 1565/2000 de la Comisión y la Decisión 1999/217/CE de la Comisión.

REGLAMENTO (UE) 873/2012 DE LA COMISIÓN de 1 de octubre de 2012 sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de aromas y materiales de base que figura en el anexo I del Reglamento (CE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

REGLAMENTO (UE) N o 231/2012 DE LA COMISIÓN de 9 de marzo de 2012 por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n o 1333/2008.

REGLAMENTO (UE) N°169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria en materia de Bebidas Refrescantes.

REGLAMENTO (UE) N o 420/2011 DE LA COMISIÓN de 29 de abril de 2011 que modifica el Reglamento (CE) n o 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Orden SPI/190/2011, de 1 de febrero, por la que se modifica el Anexo del Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes usados en los productos alimenticios.

Orden SPI/643/2011, de 21 de marzo, por la que se modifica el anexo del Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Orden SPI/681/2011, de 28 de marzo, por la que se modifican los anexos del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.

Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros productos similares. (BOE nº 278 de 20 de noviembre).

R.D. 1808/1991: Regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

R.D. 930/1992: por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

R.D. 2001/1995, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (y modificaciones sucesivas).

Reglamento (CE) nº 2597/97 del Consejo de 18 de diciembre de 1997 por el que se establecen las normas complementarias de la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos en lo que se refiere a la leche de consumo

R.D. 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (y modificaciones sucesivas).

D.O.C.E. 2001/112/CE: Relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

R.D. 142/2002, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos a los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (y modificaciones sucesivas).

R.D. 140/2003: Por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

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

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.