

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vivesoy almendras es una bebida hecha de almendras tostadas, a base de pasta de almendra tostada, que está enriquecida en calcio y vitamina D, y que se ha sometido a calentamiento continuo a una temperatura elevada durante un corto período de tiempo (proceso UHT), y envasados asépticamente en brik.

Producido por: **CALIDAD PASCUAL S.A.U.**; Carretera de Palencia s/n; 09400- ARANDA DE DUERO (Burgos); SPAIN.

Registro sanitario: 21.010883/BU

Denominación legal: BEBIDA DE ALMENDRA CON CALCIO Y VITAMINA D

ETIQUETADO

Agua, **Almendras** (2%), Estabilizante (goma gelana y goma garrofín), Fosfato tricálcico, Sal, Emulgente (lecitina de girasol), Aroma, Antioxidante (extracto rico en tocoferoles) y Vitamina D. **Alérgenos en negrita.**

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 ml		Por Ración 200 ml	
	Valores Medios	% IR(*)	Valores Medios	% IR(*)
Valor Energético	58 kJ 14 kcal	1	116 kJ 28 kcal	1
Grasas	1,2 g	2	2,3 g	3
de las cuales Saturadas	0,1 g	1	0,2 g	1
Hidratos de Carbono	0,3 g	0	0,6 g	0
de los cuales Azúcares	0,2 g	0	0,4 g	0
Fibra Alimentaria	0,3 g		0,6 g	
Proteínas	0,5 g	1	0,9 g	2
Sal	0,14 g	2	0,29 g	5
Calcio	60 mg 7,5 % VRN(**)		120 mg 15 % VRN(**)	
Vitamina D	0,38 µg 7,5 % VRN(**)		0,76 µg 15 % VRN(**)	

%IR (*): %Según la ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

VRN(**): Valor de Referencia de Nutriente

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Ph:	6.85 - 7.1	Ph Unidades
Viscosidad	3-4	cP
Extracto seco total	6.4-7.0	%

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Producto comercialmente estéril:

No debe contener microorganismos viables o esporas que puedan proliferar en el producto mantenido a temperatura ambiente o después de 15 días a 30°C o 7 días a 55°C

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetros	Valores
Apariencia	Producto con distribución homogénea de color, sin manchas oscuras u otras tipo de defectos visuales.
Color	Blanco con tono marrón claro, sin marrón ni colores extraños.
Olor	Característico almendra
Sabor	Característico de almendra, sabor dulce y sin sabores extraños
Sensación en la boca	Suave y textura cremosa

DECLARACIONES ADICIONALES

Contiene **ALERGENOS** de acuerdo con la corriente E.U. regulaciones:

Gluten	NO
Crustaceos y derivados	NO
Huevos y derivados	NO
Pescado y derivados	NO
Cacahuets y derivados	NO
Soja y derivados	NO
Leche y derivados (incluida lactosa)	NO
Frutos secos	SI
Apio	NO
Mostaza	NO
Sesamo y derivados	NO
Dioxido de sulfuro y sulfitos	NO
Altramuces y derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Contiene ADDITIVES de acuerdo con la actual E.U. regulaciones:

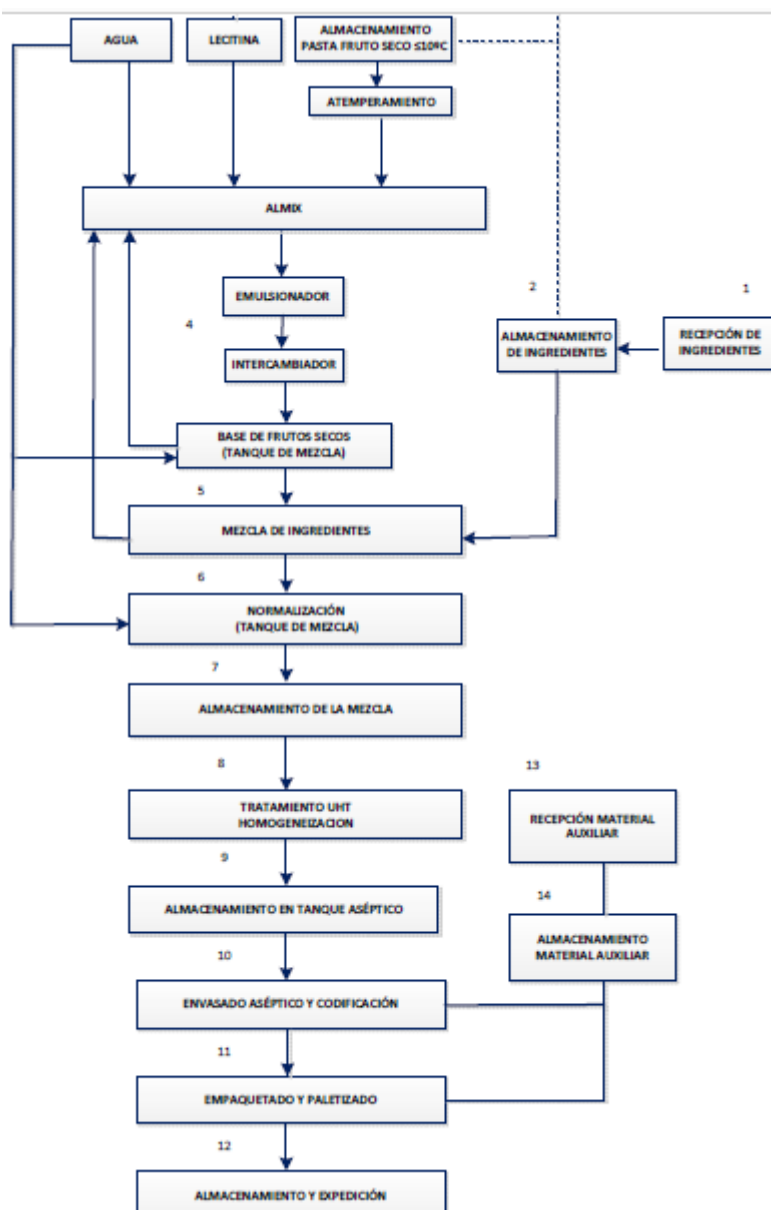
Libre de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) en cumplimiento con la E.U. actual.
regulaciones

Este producto NO HA SIDO IRRADIADO.

Sin gluten <20 mg / kg

INFORMACIÓN TÉCNICA

DIAGRAMA DE FLUJO



VIDA COMERCIAL Y LOTEADO

VIDA COMERCIAL

A partir del día de fabricación: 365 días.

FORMATO 1 L: Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir whitening 3 días.

IDENTIFICACION DE LOTES

PD: DD-MM-AA XYYRRS HH: MM:

ED: D'D'-M'M'-A'A'NNNNNN:

PD: fecha de producción DD: día; MM: mes; AA: año

X: máquina de embalaje

YYY: día natural de envasado.

RR: dos últimos dígitos del año de envasado.

S: día de la semana de envasado.

HH: MM: Hora y minuto de envasado.

ED: ícono de la fecha D'D ' : día; M'M ' : mes A'A' : año

NNNNNN: Número correlativo de empaque.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

1.1.- 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 empaque la orientación del empaque es diferente)

Pallet: 110 cajas (22 cajas / capa x 5 capas) con film estirable. (sin separadores de cartones, sin esquinas ni paletizante).

Media paleta: 55 cajas (11 cajas / capa x 5 capas) con film estirable (sin

Cajas separadoras, ni esquinas ni paletizantes.

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y VENTA.

No se requieren condiciones especiales de almacenamiento y expedición, aunque se recomienda evitar las altas temperaturas. No congelar.

Agitar bien antes de servir

CON RESPECTO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, ESTE PRODUCTO CUMPLE CON LA LEGISLACIÓN ACTUAL EUROPEA Y ESPAÑOLA

Todos los ingredientes utilizados, a las dosis mencionadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. Las hojas técnicas están disponibles para todos los ingredientes, incluidas sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes como metales pesados, micotoxinas, OGM y pesticidas. Además, todos los materiales de embalaje en contacto con los alimentos están certificados como de grado alimentario.

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 178/2002 establecimiento de principios generales y requisitos de legislación alimentaria.
- R.D. 2197/2004, que aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes para su uso en el procesamiento de productos alimenticios, así como sus condiciones de uso (y sus modificaciones posteriores).
- Reglamento 852/2004 sobre 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 cual se regulan ciertas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Comunidad en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios.
- Reglamento 1924/2006 sobre las propiedades nutricionales y saludables de los alimentos.
- Reglamento 1925/2006 sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.
- R.D. 1801/2008: Norma referente a cantidades nominales para productos envasados y para el control de su contenido efectivo.
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento 1334/2008 sobre aromas y ciertos ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.
- Reglamento 939/2010 sobre tolerancias admitidas respecto a las indicaciones de etiquetado.
- Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria proporcionada al consumidor.
- Reglamento 1129/2011 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento 432/2012 de la lista de propiedades sanitarias autorizadas en alimentos.
- Reglamento 1308/2013 por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios.
- RD 902/2018, por el cual se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua potable humana.



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