

Id. Artículo 20421

DENOMINACIÓN DE VENTA

Bebida de soja de cultivo ecológico.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Bebida producida con soja descascarillada.

Soja sin modificaciones genéticas (GMO free) e Identidad Preservada.

INGREDIENTES

Agua

Soja* (13,5%)

Sal marina

(origen)

España

Europa

Europa

* producción agraria ecológica



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO (sistema de envasado y embalado)

Envase		Caja		Palet	
Formato	<i>Slim</i>	Unidades	4 brics	Tipo	EUR
Capacidad	1 litro	Medidas	185x125x210 mm	Pisos	5
Medidas	90x60x210 mm	Peso Neto	4,06 kg	Cajas	180
Peso Neto	1,015 kg	Peso Bruto	4,262 kg	Briks	720
Peso Bruto	1,046±0,005kg	EAN	8423352204216	Medidas	1200x1200x800mm
EAN	8423352200218				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 ml

		unidades	Límites
Valor energético kJ	165	kJ	
Valor energético kcal	39	kcal	
Grasas	2,0	g	± 0,2
de las cuales:			
Saturadas	0,3	g	
Monoinsaturadas	0,5	g	
Poliinsaturadas	1,2	g	
Hidratos de Carbono	1,6	g	± 0,5
de los cuales:			
Azúcares	0,8	g	
Fibra alimentaria	0,3	g	± 0,2
Proteínas	3,6	g	± 0,2
Sal	0,05	g	
Isolflavonas	22	mg	

CLAIMS NUTRICIONALES

Bajo contenido de grasas saturadas

Bajo contenido de azúcares

Sin azúcares añadidos --> Contiene azúcares naturalmente presentes

Bajo contenido de sal / Muy bajo contenido de sal

Fuente de proteínas / Alto contenido de proteínas

Fuente de potasio

Fuente de fósforo

Alto contenido de grasas insaturadas

PARÁMETROS QUÍMICOS

		unidades	Límites
Valor de pH:	7,00		± 0,5
Densidad:	1.015	g/l	± 5
Extracto seco:	7,5	g/100ml	± 0,4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	líquido claro opaco
Color:	marfil
Olor:	típico de soja
Sabor:	típico de soja

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Producto comercialmente estéril.

TRATAMIENTOS RECIBIDOS

Trituración, centrifugado, UHT y envasado aséptico

VIDA COMERCIAL, CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde su envasado en temperatura ambiente.

INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN y USO

Producto bebible para consumo humano.

Información alérgenos: contiene soja.

Conservar a temperatura ambiente apartado de los rayos directos del sol.

Una vez abierto conservar en el frigorífico (<4 °C) y consumir antes de 3-4 días.

Agitar bien antes de usar.

Apto como ingrediente para cocinar.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE

Condiciones almacenado: A T^o ambiente, en lugar fresco, seco, al abrigo de la luz y en envase cerrado.

Almacenar apartado de detergentes y productos tóxicos.

Temperatura de transporte: Temperatura ambiente, no necesita refrigeración.


POSIBLES USOS INDEBIDOS DEL PRODUCTO

Cualquiera diferente a los especificados en las instrucciones de manipulación y uso.

No es un sustituto de un preparado para lactantes ni de continuación.

GRUPO DE CONSUMIDORES

Publico en general, salvo personas con alergias o intolerancias a la soja y sus derivados.

	Especificaciones de producto, Ficha técnica	
	<h1>Monsoy Soja</h1>	
	Documento: 2.1.2_1.P_1.I	Fecha: Febrero 2016

ALÉRGENOS

	Presencia en el producto	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelata, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	No	Si
Crústaceos y productos a base de crustáceos (incluyendo gelatina)	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado (incluyendo gelatina)	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets (incluyendo aceite)	No	No
Soja y productos a base de soja (incluyendo lecitina)	Si	Si
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No	No
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, piñones, castañas de Pará, pistachos, nueces del Brasil, nueces de Macadamia y nueces de Australia) y productos derivados (incluyendo aceite).	No	Si
Apio y productos derivados	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/litro expresado en SO ₂	No	No

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

	Especificación y tolerancia	Método
OMG*	Negativo	**

*Según Directiva (CE) 18/2001, Reglamento (CE) 1829/2003 y Reglamento (CE) 1830/2003

**Cuantificación RR-soja transgénica (PCR cuantitativa tecnología Taq-man sensibilidad 0,01 %) por CP4-EPSTS

En caso de resultado negativo, determinación del promotor CaMV 35 S en la muestra.

FICHA DE SEGURIDAD

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Riesgos para la salud humana: No existen, excepto en personas con alérgias o intolerancias a la soja y sus derivados.

LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) 852/2004 relativo al higiene de productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 178/2002 relativo a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 1441/2007 relativo a criterios microbiológicos en productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 1935/2004 relativo a los materiales en contactos con los alimentos y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 183/2005 relativo a los requisitos en materia de higiene de los piensos.

Reglamento (CE) 1924/2006 correccion, relativo a las declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 116/2010 lista de declaraciones nutricionales.

Directiva (CE) 18/2001, Reglamento (CE) 1829/2003 y Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a GMO y sus modificaciones.

Reglamento (CE)1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 466/2001 relativo a límites máximos de determinados contaminantes y sus modificaciones.

Directiva (CE) 70/2005 relativo a límites máximos de residuos plaguicidas y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008 relativo a aditivos alimentarios

Llei 22-2010 de consum de la Generalitat de Catalunya

Reglamento (UE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Jess Padilla Técnico I+D+i	Maria Rosa Armengol Responsable de Calidad	Oriol Gol Director de Calidad e I+D+i
Fecha: Febrero 2016	Fecha: Febrero 2016	Fecha: Febrero 2016