

DENOMINACIÓN DE VENTA

Bebida de almendras de cultivo ecológico con agave.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Bebida producida con almendras de cultivo ecológico dulces, peladas y trituradas, y endulzada con agave.

INGREDIENTES**(origen)**

Agua	España
Almendras* (4%)	Europa
Jarabe de agave (3,7%)	América
Alga lithothamnium	Europa
Lecitina de soja	Ásia
Carragenatos	Europa
Sal marina	Europa

*de producción agraria ecológica

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO (sistema de envasado y embalado)

Envase		Caja		Palet	
Formato	<i>Slim</i>	Unidades	<i>4 brics</i>	Tipo	<i>EUR</i>
Capacidad	<i>1 litro</i>	Medidas	<i>185x125x210 mm</i>	Pisos	<i>5</i>
Medidas	<i>90x60x210 mm</i>	Peso Neto	<i>4,044 kg</i>	Cajas	<i>180</i>
Peso Neto	<i>1,011 kg</i>	Peso Bruto	<i>4,246 kg</i>	Briks	<i>720</i>
Peso Bruto	<i>1,042±0,005kg</i>	EAN	8435173009031	Medidas	<i>1200x1200x800 mm</i>
EAN	8435173008980				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 ml

		unidades	Límites
Valor energético kJ	148	kJ	
Valor energético kcal	36	kcal	
Grasas	2,2	g	± 0,1
de las cuales:			
<i>Saturadas</i>	0,2	g	
<i>Monoinsaturadas</i>	1,5	g	
<i>Poliinsaturadas</i>	0,5	g	
Hidratos de Carbono	3,0	g	± 0,5
de los cuales:			
<i>Azúcares</i>	2,5	g	
Fibra alimentaria	0,3	g	± 0,2
Proteínas	0,8	g	± 0,2
Sal	0,04	g	
Calcio	120,00	mg	15% VRN

PARÁMETROS QUÍMICOS

		unidades	Límites
Valor de pH:	7,7		± 0,5
Densidad:	1.012	g/l	± 5
Extracto seco:	6,1	g/100g	± 0,4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	liquido claro, translúcido
Color:	blanco
Olor:	típico de almendra
Sabor:	dulce

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 almendra y productos a base de 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° 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 almendra, a la soja y sus derivados.

ALÉRGENOS

	Presencia en el producto	Presencia en la 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).	Si	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 SO2	No	No

FICHA DE SEGURIDAD**IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS**

Riesgos para la salud humana: No existen, excepto alérgias o intolerancias a la almendra, 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:
Jessica Padilla Técnico I+D+i	M ^a Rosa Armengol Responsable de Calidad	Oriol Gol Director de Calidad e I+D+i
Fecha: Sept. 2016	Fecha: Sept. 2016	Fecha: Sept. 2016