

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		Edición	9
	AGUA MINERAL NATURAL FUENTE PRIMAVERA GAS		Código	QET035
			Pag 1 de 1	

DATOS PROVEEDOR

NOMBRE DE LA EMPRESA:	AGUA MINERAL SAN BENEDETTO, S.A.
CIF	A-81-224495
PERSONA DE CONTACTO	Vicente Lerma
email Comercial	vicentelema@sanbenedetto.es
DIRECCIÓN	Camino del Pinarejo, s/n
LOCALIDAD/PAIS	46390 San Antonio Requena (Valencia)
NÚMERO DE TELÉFONO:	96 232 20 00
NÚMERO DE FAX:	96 232 06 16
RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN	Francisco Ortiz Cuenca
e-mail Departamento de Producción	francisco.ortiz@sanbenedetto.es
RESPONSABLE DE CALIDAD	Rafael Muñoz Martínez
e-mail Departamento de Calidad	rafael.munoz@sanbenedetto.es



MANANTIAL FUENTE PRIMAVERA: situado en San Antonio de Requena (Valencia). Declarado AGUA MINERAL NATURAL el 28 de Julio de 1994. Brota de un solo punto de alumbramiento perforado a una profundidad de 150 m.

La empresa dispone de Laboratorio propio autorizado	LA/0119
Laboratorios externos	Lab. Oliver Rodés, CNTA
La empresa dispone de un sistema de calidad basado en el A.P.P.C.C.	desde 1998
Certificaciones: I.F.S., ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OSHAS1800, SMETA	
Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria	ISO/FSSC 22000
Sistema de Gestión de la Calidad según International Food Standard (IFS)	IFS 6.1

condiciones de uso: Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar y de olores agresivos. Consumir en los 2-3 días siguientes a su apertura.

DIRECCIÓN DE LA FÁBRICA O FÁBRICAS DONDE SE ELABORA EL PRODUCTO

Dirección	Nº RSÍ (*)	Producto
Camino del Pinarejo, s/n San Antonio de Requena (Valencia)	27,01376/V	Envasado agua mineral

Vida útil del producto	0,5 L	180 días
	1,25/1,5 L	450 días

2.- Características organolépticas del producto

Apariencia	CARACTERÍSTICA
Forma	agua de mineralización débil
Color	INCOLORO
Olor	SIN OLOR ANOMALO
Sabor	CARACTERÍSTICA
Textura	-
Dureza	30 °F

3.- Características Nutricionales

(Calculados para 100 gr o 100 ml de producto final)

Total kJ	0	Total Kcal	0
gr /100 gr porción o ud.			
Proteínas	0	0	
Hidratos de Carbono	0	0	
Grasas	0	0	
Fibra	0	0	
Acidos orgánicos	0	0	

4- Especificaciones físico químicas

En esta tabla se definirán los parámetros que determinan la calidad del producto final.

Parámetro	Valor	Tolerancia	unidades	Método Análisis	Laboratorio interno/Externo	Frecuencia de control (*)
BICARBONATOS	298	±100	mg/l	VOLUMETRIA	EXTERNO	TRIMESTRAL
SULFATOS	53	± 25	mg/l	CROMATOGRAFIA IONICA	EXTERNO	TRIMESTRAL
CLORUROS	44	± 25	mg/l	CROMATOGRAFIA IONICA	EXTERNO	TRIMESTRAL
CALCIO	88	± 30	mg/l	COMPLEXOMETRIA	EXTERNO	TRIMESTRAL
MAGNESIO	23	±15	mg/l	COMPLEXOMETRIA	EXTERNO	TRIMESTRAL
SODIO	21	±15	mg/l	FOTOMETRIA LLAMA	EXTERNO	TRIMESTRAL
SILICE	8	± 5	mg/l	GFAAS	EXTERNO	TRIMESTRAL
RESIDUO SECO 180°	414	< 500	mg/l	GRAVIMETRIA	EXTERNO	TRIMESTRAL
ANHIDRIDO CARBÓNICO (CO2)	6	± 2,5	g/l	AFROMETRIA	INTERNO / EXTERNO	DIARIO
pH	5,6	± 0,7	udm	ELECTROMETRIA	INTERNO / EXTERNO	DIARIO
conductividad	595	± 150	µS/cm	ELECTROMETRIA	INTERNO / EXTERNO	DIARIO
amonios	< 0,5	max	mg/l	CROMATOGRAFIA IONICA	INTERNO / EXTERNO	DIARIO
nitritos	< 0,02	max	mg/l	CROMATOGRAFIA IONICA	INTERNO / EXTERNO	DIARIO
Resto de parámetros: cumplimiento de la legislación RD 1798/2010 y sucesivas modificaciones						

(*) frecuencia de control del parámetro en el producto final

5.- Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Máximo	Límite legislado RD 1074/2002	Unidades	Método Análisis	Laboratorio interno/Externo	Frecuencia de control (*)
Bacterias aerobias 37 °C/ 24 h	20 ufc / mL	20 ufc/ml	ufc/mL	MOA (métodos oficiales de análisis)	INTERNO	Ver QIT041
Bacterias aerobias 20 °C/ 72 h	100 ufc / mL	100 ufc/ml	ufc/mL	MOA (métodos oficiales de análisis)	INTERNO	Ver QIT041
E. coli y coliformes totales	Ausencia en 250 ml	Ausencia en 250 ml	ufc/250 mL	MOA (métodos oficiales de análisis)	INTERNO	Ver QIT041
Enterococos fecales	Ausencia en 250 ml	Ausencia en 250 ml	ufc/250 mL	MOA (métodos oficiales de análisis)	INTERNO	Ver QIT041
Pseudomona Aeruginosa	Ausencia en 250 ml	Ausencia en 250 ml	ufc/250 mL	MOA (métodos oficiales de análisis)	INTERNO	Ver QIT041
Clostridium sulfito reductores	Ausencia en 50 ml	Ausencia en 50 ml	ufc/50 mL	MOA (métodos oficiales de análisis)	INTERNO	Ver QIT041

(*) frecuencia de control del parámetro en el producto final

BOTELLA:	P.E.T.	TAPÓN:	POLIETILENO
TODOS LOS MATERIALES DE ENVASADO cumplen la normativa relativa a materiales plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos: Directiva 2002/72/CE, de 6 de Agosto de 2002 (modificada por la Directiva 79/2005, de 18 de Noviembre) y reglamento 10/2011 y sucesivas modificaciones			

Realizada por:	Revisada por:	Aprobada por:
Ana Herraiz	Ana Herraiz	R. Muñoz
Marketing	Marketing	Responsable Calidad
Fecha: 21/12/19	Fecha: 21/12/19	Fecha: 22/12/19