

| | | |
|--|-------------------|--|
| PRODUCTO: Agrio de limón | Versión: 7 | Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016 |
|--|-------------------|--|

| | |
|----------------------------|---|
| DATOS DEL PROVEEDOR | |
| Razón Social | PROARTAL FOOD, S.L |
| NIF: | B-91885392 |
| Nº.Registro Sanitario: | 40.0038926/SE |
| Dirección: | C/ Comerciales, Nº 2.POL.IND. Viña Tinta 41808 Villanueva del Ariscal –SEVILLA- ESPAÑA |
| Teléfono: | 955 692 256 |
| Fax: | 955 711 136 |
| e-mail: | jrm@proartal.com |

FORMATOS

Cajas de 24 botellas de PET de ½ L. (con tapón dosificador)
Cajas de 12 botellas de PET de 1L. (con tapón dosificador)

LISTA DE INGREDIENTES

Agua
Acido cítrico E-330 (Acidificante)
Aroma de limón
Sorbato potásico E-202 (Conservante)
Benzoato sódico E-211 (Conservante)

LEGISLACION APLICABLE

Reglamento (EU) 1169/2011 Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

INFORMACION NUTRICIONAL. Valores para 100 ml.

| | | | |
|-------------------------|-------------------|--|--|
| Valor Energetico | 1,46 kcal/ 6,08kj | | |
| Grasas | 0,1 g. | | |
| de las cuales saturadas | 0 g. | | |
| Hidratos de carbono. | 0,04 g. | | |
| de los cuales azucares. | 0,04 g. | | |
| Proteína | 0,1 g. | | |
| Sal | 0,0 g. | | |

Sin ninguna declaración especial.

| | | |
|--|-------------------|--|
| PRODUCTO: Agrio de Limón | Versión: 7 | Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016 |
|--|-------------------|--|

MODO DE EMPLEO. ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

Modo de empleo: *No requiere instrucciones especial alguna*

Condiciones de caducidad: *Consumir preferentemente en 2 años desde su envasado.*

Condiciones de conservación: *Almacenar en lugar fresco seco.*

TRAZABILIDAD.

Cada lote de expedición se identifica con clave única.

Se asegura el cumplimiento de la trazabilidad exigida en el Reglamento 178/2002.

ESPECIFICACIONES ANALITICAS

| Parámetro | Valor Medio | Mínimo Tolerado | Max. Tolerado | Método Análisis |
|------------------|--------------------|------------------------|----------------------|------------------------|
| Acidez total | 2,80 % | 2,70 | 2,90 | UNE 33-101-73 |
| Densidad | 1,01 kg/l | 1,00 | 1,04 | |

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Se asegura no presencia de microorganismos, por microfiltración del producto.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.

| | |
|-------|-------------------------|
| Olor | Característico a limón. |
| Sabor | Característico a limón. |
| Color | Verde amarillo. |

| | | |
|--|-------------------|--|
| PRODUCTO: Agrio de limón | Versión: 7 | Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016 |
|--|-------------------|--|

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD.

Control de puntos críticos de control, según legislación APPCC aplicable.
Protocolos BRC e IFS.

ALÉRGENOS.

| | Presencia o Ausencia | Presencia | |
|--|----------------------|-----------|---------------------|
| | | Nombre | Función tecnológica |
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados | Ausencia | | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | Ausencia | | |
| Huevos y productos a base de huevo | Ausencia | | |
| Pescado y productos a base de pescado | Ausencia | | |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | Ausencia | | |
| Soja y productos a base de soja | Ausencia | | |
| Leche y sus derivados | Ausencia | | |
| Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias y productos derivados. | Ausencia | | |
| Apio y productos derivados | Ausencia | | |
| Mostaza y productos derivados | Ausencia | | |
| Granos de sesamo y productos a base de granos de sésamo | Ausencia | | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro | Ausencia | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | Ausencia | | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | Ausencia | | |

PROARTAL FOOD,S.L.

| | | | |
|------------------|-----------------------|-------------------|--|
| PRODUCTO: | Agrio de limón | Versión: 7 | Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016 |
|------------------|-----------------------|-------------------|--|

Otras declaraciones

No se ha utilizado ninguna materia prima tratada con radiaciones ionizantes gamma o beta en la elaboración de este producto.

Este producto no tiene y no ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, en cualquiera de sus materiales de partida y paso del proceso.

El producto cumple con el Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus posteriores modificaciones.

Este producto se presenta transparente y limpio al someterse a un proceso de microfiltración