



CLÁSICOS

Código:

Fecha: 20/11/2011

Página 1 de 3

Edición 1

HORCHATA

- 1. INGREDIENTES:** Agua, chufa y azúcar.
- 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Se trata de un producto congelado, de color blanco-crema. Con olor y sabor a chufa, textura granizada o líquida según gusto del consumidor.
- 3. PRESENTACIÓN:** ENVASES DE LITRO - ENVASES DE PACKS DE 4*200 ml- ENVASES DE PACKS DE 6*200ml
- 4. CODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DEL LOTE**
SSDA: SS: SEMANA; D: DÍA DE PRODUCCIÓN; AA: AÑO DE PRODUCCIÓN
- 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

COMPONENTE (por cada 100g)	RESULTADO
PROTEÍNA	0.54 (g/100)
GRASA	2.5 (g/100g)
HIDRATOS DE CARBONO	17.2 (g/100)
VALOR ENERGÉTICO (Kcal.)	93Kcal/391KJ

- 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Según reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos.
- 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
Grasa	%	2,8	± 0,5	Método Gerber
° Brix	° Brix	16 °	+ 2	Refractómetro.
pH	Unid. pH	6,5	± 0,5	PHmetro + temperatura

- 8. USO PREVISTO:** Este producto está dirigido a toda la población excepto a aquellos que puedan ser diabéticos ya que contienen un alto contenido de azúcar.
- 9. USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO:** Este producto se comercializa para consumir granizado o líquido en un plazo máximo de dos años. Debe almacenarse a -18°C hasta su consumo. No se debe introducir en el microondas, ni al baño maría.
- 10. VIDA ÚTIL PREVISTA:** 24 Meses
- 11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:** Congelación a -18° C. Una vez descongelado no volver a congelar, mantener como máximo dos días en refrigeración a 0- 2 °C.
- 12. OGM:** Producto libre de OGM (PCR- Límite de detección 0.01%: AUSENCIA)
- 13. CONTAMINANTES QUÍMICOS:** Producto que cumple el Reglamento 1881/2006 relativo a los contaminantes químicos.
- 14. REQUISITOS LEGALES:** Producto que cumple con toda la legislación vigente aplicable.



CLÁSICOS

Código:

Fecha: 20/11/2011

Página 2 de 3

Edición 1

LIMÓN

- 1. INGREDIENTES:** Agua, azúcar, concentrado de limón, ácido cítrico, aroma y colorante natural E-100.
- 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Se trata de un producto congelado, de color amarillo. Con olor y sabor a limón, textura granizada o líquida según gusto del consumidor.
- 3. PRESENTACIÓN:** ENVASES DE LITRO - ENVASES DE PACKS DE 4*200 ml - ENVASES DE PACKS DE 6*200ml.
- 4. CODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DEL LOTE**
SSDA: SS: SEMANA; D: DÍA DE PRODUCCIÓN; AA: AÑO DE PRODUCCIÓN
- 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

COMPONENTE (por cada 100g)	RESULTADO
PROTEÍNA	0.10 (g/100)
GRASA	0.10 (g/100g)
HIDRATOS DE CARBONO	16.4 (g/100)
VALOR ENERGÉTICO (Kcal.)	66.90Kcal/274KJ

- 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS :** Según reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos
- 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
° Brix	° Brix	15 °	± 2	Refractómetro.
pH	Unid. pH	2.6	± 0,3	PHmetro + temperatura

- 8. USO PREVISTO:** Este producto está dirigido a toda la población.
- 9. USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO:** Consumir granizado o líquido en un plazo máximo de dos años. Debe almacenarse a -18°C hasta su consumo. Puede descongelar en microondas, al baño maría, en refrigeración o a temperatura ambiente. Proteger de la luz.
- 10. VIDA ÚTIL PREVISTA:** 24 Meses
- 11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:** Congelación a -18° C. Una vez descongelado no volver a congelar, mantener como máximo dos días en refrigeración a 0- 2 °C.
- 12. OGM:** Producto libre de OGM (PCR- Límite de detección 0.01%: AUSENCIA).
- 13. CONTAMINANTES QUÍMICOS:** Producto que cumple el Reglamento 1881/2006 relativo a los contaminantes químicos.
- 14. REQUISITOS LEGALES:** Producto que cumple con toda la legislación vigente aplicable.



CLÁSICOS

Código:
Fecha: 20/11/2011
Página 3 de 3
Edición 1

CAFÉ

- 1. INGREDIENTES:** Agua, azúcar, café soluble, caramulina.
- 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Se trata de un producto congelado, de color marrón oscuro. Con olor y sabor a café, textura granizada o líquida según gusto del consumidor.
- 3. PRESENTACIÓN:** ENVASES DE PACKS DE 4*200 ml
- 4. CODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DEL LOTE**
SSDAA: SS: SEMANA; D: DÍA DE PRODUCCIÓN; AA: AÑO DE PRODUCCIÓN
- 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

COMPONENTE (por cada 100g)	RESULTADO
PROTEÍNA	0.39 (g/100)
GRASA	0.01 (g/100g)
HIDRATOS DE CARBONO	14.17 (g/100)
VALOR ENERGÉTICO (Kcal.)	58.4Kcal/244KJ

- 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Según reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos.
- 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
° Brix	° Brix	15 °	± 2	Refractómetro.
pH	Unid. pH	5,6	± 0.5	PHmetro + temperatura

- 8. USO PREVISTO:** Este producto está dirigido a toda la población, aunque hay que tener presente que contiene cafeína.
- 9. USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO:** Este producto se comercializa para consumir granizado o líquido en un plazo máximo de dos años. Debe almacenarse a -18°C hasta su consumo. Puede descongelar en microondas, al baño maría, en refrigeración o a temperatura ambiente. Proteger de la luz.
- 10. VIDA ÚTIL PREVISTA:** 24 Meses
- 11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:** Congelación a -18° C. Una vez descongelado no volver a congelar, mantener como máximo dos días en refrigeración a 0- 2 °C.
- 12. OGM:** Producto libre de OGM (PCR- Límite de detección 0.01%: AUSENCIA)
- 13. CONTAMINANTES QUÍMICOS:** Producto que cumple el Reglamento 1881/2006 relativo a los contaminantes químicos.
- 14. REQUISITOS LEGALES:** Producto que cumple con toda la legislación vigente aplicable.



CLÁSICOS

Código:

Fecha: 05/05/2011

Página 3 de 4

Edición 1

GRANIZADO FRESA- MANDARINA

1. INGREDIENTES:

FRESA: Agua, fresa natural, azúcar, ácido cítrico, aroma, colorante carmín, estabilizadores: gomas (guar, garrofin, celulosa), carragenato y dextrosa.

MANDARINA: Agua, mandarina natural, azúcar, ácido cítrico, aroma natural, colorante caroteno, estabilizadores: gomas (guar, garrofin, celulosa), carragenato y dextrosa.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Se trata de un producto congelado ligero y digestivo, de color fresa y naranja. Con olor y sabor a fresa y a mandarina, textura nieve para poder tomar con cuchara.

3. PRESENTACIÓN: ENVASES DE PACKS DE 4*200 ml

4. CODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DEL LOTE

SSDAA: SS: SEMANA; D: DÍA DE PRODUCCIÓN; AA: AÑO DE PRODUCCIÓN

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

FRESA COMPONENTE (por cada 100g)	RESULTADO
PROTEÍNA	(<0.5g/100g)
GRASA	(<0.3g/100g)
HIDRATOS DE CARBONO	(17g/100g)
VALOR ENERGÉTICO (Kcal.)	68Kcal/289KJ

MANDARINA COMPONENTE (por cada 100g)	RESULTADO
PROTEÍNA	(<0.5g/100g)
GRASA	(<0.3g/100g)
HIDRATOS DE CARBONO	(17g/100g)
VALOR ENERGÉTICO (Kcal.)	68Kcal/289KJ

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Según reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
° Brix fresa	° Brix	17°	+ 2	Refractómetro.
pH fresa	Unid. pH	3	+ 0,5	PHmetro + temperatura
° Brix mandarina	° Brix	17°	+ 2	Refractómetro.
pH mandarina	Unid. pH	2.9	+ 0,5	PHmetro + temperatura

8. USO PREVISTO: Este producto está dirigido a toda la población, aunque hay que tener presente que contiene cafeína.

9. USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO: Este producto se comercializa para consumir en un plazo máximo de dos años. Debe almacenarse a -18°C hasta su consumo. Degustar directamente a cucharadas.



CLÁSICOS

Código:

Fecha: 05/05/2011

Página 4 de 4

Edición 1

10. **VIDA ÚTIL PREVISTA:** 24 Meses
11. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:** Congelación a -18º C. Una vez descongelado no volver a congelar.
12. **OGM:** Producto libre de OGM (PCR- Límite de detección 0.01%: AUSENCIA)
13. **CONTAMINANTES QUÍMICOS:** Producto que cumple el Reglamento 1881/2006 relativo a los contaminantes químicos.
14. **REQUISITOS LEGALES:** Producto que cumple con toda la legislación vigente aplicable.