Pascual Dar lo mejor	**Pascual Batidos Brik**	Fecha: 29/08/2023

Este documento es de aplicación a las diferentes referencias de BATIDOS PASCUAL UHT envasadas en brik, fabricadas por CALIDAD PASCUAL, S.A.U. en sus instalaciones de Carretera de Palencia s/n 09400 **Aranda de Duero** (Burgos), Registro Sanitario **15.00220/BU.**

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Los **BATIDOS PASCUAL UHT** son preparados lácteos sometidos a un proceso de homogeneización de su materia grasa, seguido de un calentamiento en flujo continuo a una temperatura elevada durante un corto lapso de tiempo (proceso UHT), y envasados asépticamente en envases Tetra Brik.

Por tanto, son un producto de larga vida que conservan sus características sin necesidad de frío a lo largo de su vida comercial.

Denominación de venta	Denominaciones comerciales:
Batido de Chocolate UHT	**Batido de Chocolate Pascual**
Batido Sabor Fresa UHT	**Batido de Fresa Pascual**
Batido Sabor Vainilla UHT	**Batido de Vainilla Pascual**
Batido de Chocolate Sin Lactosa UHT	**Batido de Chocolate Sin Lactosa Pascual**

Pascual Dar lo mejor	Pascual Batidos Brik	Fecha: 29/08/2023

INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES

INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES

BATIDO DE CHOCOLATE UHT

INGREDIENTES: **Leche** parcialmente desnatada (1,4% M.G)**,** Mazada **(leche),** Azúcar, Cacao desgrasado (1,2%), Fibra vegetal, Sal, Estabilizantes: E-460, E-466 y Aromas. **Alérgenos en negrita.**

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información nutricional	Por 100 ml			Por envase (200 ml)		
	Cantidad		%IR	Cantidad		%IR
Energía	264	kJ	3	529	kJ	5
	63	kcal.		125	kcal.	
Grasas	1.0	g	1	2.0	g	3
de las cuales						
Saturadas	0.7	g	3	1.4	g	6
Hidratos de Carbono	9.6	g	3	19	g	6
de los cuales						
Azúcares	9.2	g	8	18	g	16
Fibra	1.0			2.0		
Proteínas	3.3	g	7	6.6	g	14
Sal	0.17	g	3	0.34	g	6
Calcio	98	12 %NRV`s		195	24 % NRV`s	

Pascual Dar lo mejor	**Pascual Batidos Brik**	Fecha: 29/08/2023

BATIDO DE FRESA UHT

INGREDIENTES: **Leche** parcialmente desnatada (1% M.G), Mazada (**leche**), Azúcar (2%), Fibra vegetal, Colorante: E120 y Aromas. **Alergenos en negrita**

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información nutricional	**Por 100 ml**			**Por envase (200 ml)**		
	Cantidad		**%IR**	**Cantidad**		**%IR**
Energía	210 50	kJ kcal.	2	420 100	kJ kcal.	5
Grasas	0,8	g	1	1,6	g	2
de las cuales						
Saturadas	0,5	g	3	1,0	g	5
Hidratos de Carbono	7,0	g	3	14	g	5
de los cuales						
Azúcares	6,8	g	8	14	g	15
Fibra	0,3			0,6		
Proteínas	3,3	g	6	6,6	g	12
Sal	0,13	g	2	0.26	g	4
Calcio	105	13 % NRV`s		210	26 % NRV`s	

BATIDO DE VAINILLA UHT

INGREDIENTES: **Leche** parcialmente desnatada (0,8 M.G) (97%), Azúcar (2%), Fibra vegetal, Sal, Colorantes: (E120 E100) y Aromas. **Alérgenos en negrita.**

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información nutricio	**Por 100 ml**			**Por envase (200 ml)**		
	Cantidad		**%IR**	**Cantidad**		**%IR**
Energía	207 49	kJ kcal.	2	414 98	kJ kcal.	5
Grasas	0,8	g	1	1,6	g	2
de las cuales						
Saturadas	0,5	g	3	1,0	g	5
Hidratos de Carbonc	7,0	g	3	14	g	6
de los cuales						
Azúcares	6,9	g	8	14	g	15
Fibra	0,3			0,6		15
Proteínas	3,3	g	7	6.6	g	13
Sal	0,16	g	3	0.32	g	5
Calcio	121	15 % NRV`s		242	26 % NRV`s	

Pascual Dar lo mejor	**Pascual Batidos Brik**	Fecha: 29/08/2023

BATIDO DE CHOCOLATE SIN LACTOSA UHT

INGREDIENTES: **Leche** parcialmente desnatada (1% M.G), Mazada **(leche),** Azúcar (2%), Cacao desgrasado (1,2%), Fibra vegetal, Sal, Estabilizantes: (E-460, E-466), Lactasa y Aromas. **Alérgenos en Negrita**

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información nutricional	**Por 100 ml**			**Por envase (200 ml)**		
	Cantidad		**%IR**	**Cantidad**		**%IR**
Energía	227 54	kJ kcal.	3	456 108	kJ kcal.	5
Grasas	0,9	g	1,3	1,8	g	2,6
de las cuales						
Saturadas	0,6	g	3	1,2	g	6
Hidratos de Carbono	7,4	g	3	15	g	6
de los cuales						
Azúcares	6,9	g	8	14	g	16
Fibra	1,2			2,4		
Proteínas	3,4	g	7	6,8	g	14
Sal	0,17	g	3	0,34	g	6
Calcio	98	12 % NRV`s		197	25 % NRV`s	

En estas tablas se ha aplicado el criterio de redondeo de la Guía del Reglamento 1169/2011 para todos los valores nutricionales.

Valor energético o Nutriente	Ingesta de referencia
Valor energético	8.400 kJ. / 2.000 kcal.
Grasa total	70 g
Acidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

Valor de refrencia de Nutrientes	
Calcio	800 mg

Pascual Dar lo mejor	**Pascual Batidos Brik**	Fecha: 29/08/2023

DECLARACIONES ADICIONALES A INCLUIR OBLIGATORIAMENTE:

Información obligatoria que debe acompañar a los valores nutricionales medios en todas las referencias:

(1). IR: Ingesta de referencia de cada nutriente según la ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).
(2).VRN: Valor de referencia de nutriente.

Presencia de SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS conforme al Anexo II del RE 1169/2011:

PRODUCTO	¿ contiene alergenos?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara (frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Batido de Chocolate	**Si**	No	No	No	No	No	No	**Si**	No	No	No	No	No	No	No
Batido de Fresa	**Si**	No	No	No	No	No	No	**Si**	No	No	No	No	No	No	No
Batido de Vainilla	**Si**	No	No	No	No	No	No	**Si**	No	No	No	No	No	No	No
Batido de Chocolate Sin Lactosa	**Si**	No	No	No	No	No	No	**Si**	No	No	No	No	No	No	No

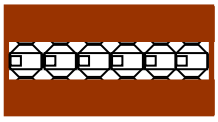
- **No:** El producto **no contiene** la sustancia o producto.
- **Si:** El producto **contiene** la sustancia o producto.
- **P:** El producto **puede contener** la sustancia o producto.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Agrupación de 3x200ml

Unidad de venta: **Agrupación de 3 envases tetraprisma de 200 ml con pajita retractilados**.

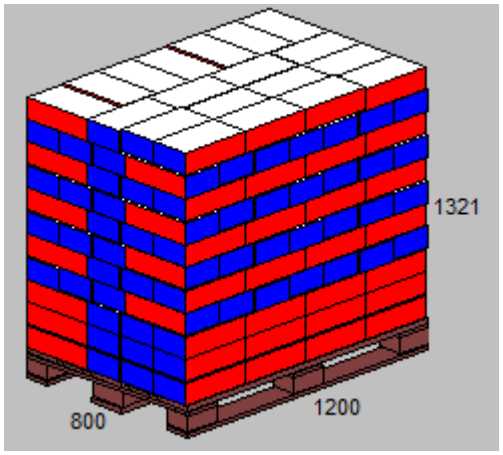
Acondicionamiento: **Bandeja** con tejadillo de 18 envases (6 agrupaciones de 3 unidades).

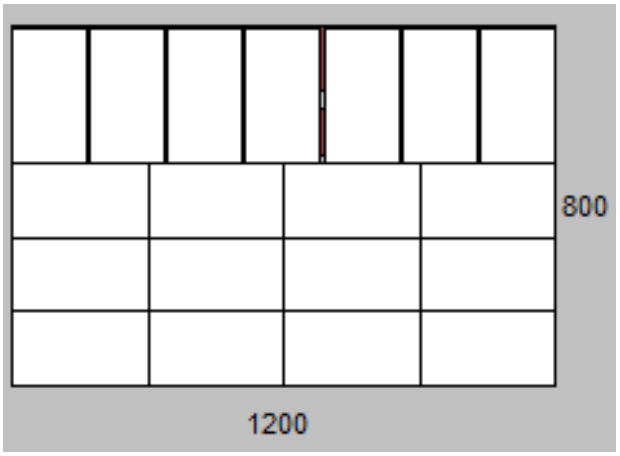


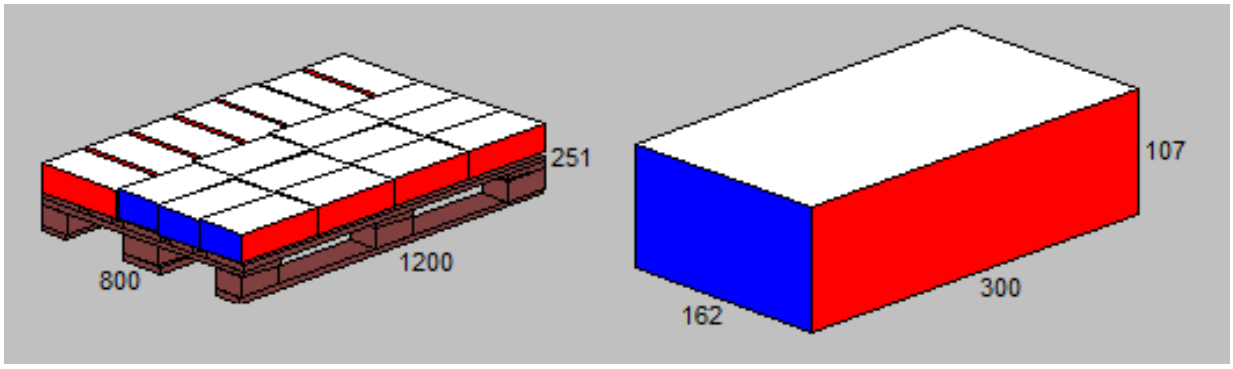
Paletizado optimizado: ***Palet entero (Europalet) no divisible*:** 209 bandejas (19 bandejas/capa 11 capas) con film estirable.

Pascual Dar lo mejor	**Pascual Batidos Brik**	Fecha: 29/08/2023

Esquema de paletizado optimizado:





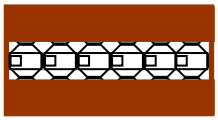


Agrupación de 6x200 ml.

Unidad de venta: Agrupación de 6 envases tetraprisma de 200 ml con pajita retractilados

El retráctil varía con cada referencia el R-6 o el R-5+1 (tienen diferente código EAN

Acondicionamiento: Bandeja con tejadillo de 18 envases (3 agrupaciones de 6 unidades).

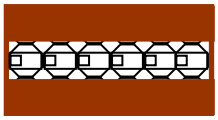


Paletizado optimizado: ***Palet entero (Europalet) no divisible*****:** 209 bandejas (19 bandejas/capa x 11 capas) con film estirable. Dependiendo de la línea donde se fabrique hay dos modelos de paletizado

Agrupación de 9x200ml

Unidad de venta: **Agrupación de 9 envases tetraprisma de 200 ml con pajita retractilados**.

Acondicionamiento: **Bandeja** con tejadillo de 18 envases (2 agrupaciones de 9 unidades).



Paletización optimizado: ***Palet entero (Europalet) no divisible*****:** 209 bandejas (19 bandejas/capa x 11 capas) con film estirable. Dependiendo de la línea donde se fabrique hay dos modelos de paletizado

IDENTIFICACION DE LOTE y FECHA

ENVASES NACIONALES:

ENVASES NACIONALES DE 200 ml (Codificación en 2 líneas):

DD-MM-AA: Fecha de consumo preferente: **DD**: día ; **MM**: mes ; **AA**: año

XYYYRRS HH:MM NNNNNN **X:** Máquina envasadora, siendo X:

A: máquina 15 en sala yogures
B: máquina 16 en sala yogures
C: máquina 17 en sala yogures
D: máquina 18 en sala yogures
J: máquina 40 en sala soja
K: Máquina 41 en sala soja
H: Máquina 37 en sala soja

YYY: Día natural de envasado (día juliano).

RR: dos últimos dígitos del año de envasado

S: Día de la semana de envasado (L, M, X, J, V, S, D)
HH: MM: Hora y Minuto de envasado
NNNNNN: Nº correlativo de envase

ENVASES INTERNACIONALES (SOLO FILIPINAS):

ENVASES INTERNACIONALES FILIPINAS DE 200 ml. (En 2 líneas)

ED: M´M´M´(*) - D´D´- A´A´: Fecha de consumo preferente: **MMM(*)**: mes; **DD**: día ; **AA**: año
XYYYRRS HH:MM NNNNNN **X:** Máquina envasadora, siendo X:

A: máquina 15 en sala yogures
B: máquina 16 en sala yogures
C: máquina 17 en sala yogures
D: máquina 18 en sala yogures
J: máquina 40 en sala soja
K: Máquina 41 en sala soja
H: Máquina 37 en sala soja

YYY: Día natural de envasado (día juliano).
RR: dos últimos dígitos del año de envasado
S: Día de la semana de envasado (L, M, X, J, V, S, D)
HH: MM: Hora y Minuto de envasado
ED: indica fecha de consumo preferente **M'M'M´(*): mes ; D'D'**: día; **A'A'**: año
NNNNNN: Nº correlativo de envase

(*) Mes de consumo preferente con las siglas en inglés de la siguiente manera:
Enero: JAN; Febrero: FEB; Marzo: MAR; Abril: APR; Mayo: MAY; Junio: JUN; Julio; JUL; Agosto: AUG; Septiembre: SEP; Octubre: OCT; Noviembre: NOV; Diciembre: DEC

Pascual Dar lo mejor	**Pascual Batidos Brik**	Fecha: 29/08/2023

ENVASES INTERNACIONALES:

ENVASES INTERNACIONALES DE 200 ml (Fechado en 2 lineas)

PD: DD- MM - AA XYYYRRS HH:MM Fecha de producción: **DD**: día ; **MM**: mes ; AA: año

ED: D´D´- M´M´-A´A NNNNNN Fecha consumo preferente: **D´D´**: día ; **M´M´**: mes **; A´A´:** año

X: Máquina envasadora, siendo X:

A: máquina 15 en sala yogures
B: máquina 16 en sala yogures
C: máquina 17 en sala yogures
D: máquina 18 en sala yogures

J: máquina 40 en sala soja
K: Máquina 41 en sala soja
H: Máquina 37 en sala soja

YYY: Día natural de envasado (día juliano).
RR: dos últimos dígitos del año de envasado
S: Día de la semana de envasado (L, M, X, J, V, S, D)
HH: MM: Hora y Minuto de envasado

NNNNNN: Nº correlativo de envase

BANDEJAS/CAJAS:

Las cajas / bandejas no necesitan identificación del lote, ya que podemos ver la codificación de los envases.

PALETS:

Entre otra información comprende:

DD MM AA **D**ía / **M**es / **A**ño del consumo preferente

Obligatorio: X PPP **X:** código de máquina y fábrica

PPP: día juliano de fabricación

VIDA COMERCIAL

Se encuentra indicada en los envases y embalajes.

El producto es aséptico, de conservación indefinida a temperatura ambiente. Sin embargo, por razones organolépticas, podemos recomendar un consumo preferente antes de los **217 días** desde su fecha de fabricación para el **mercado nacional** para todas las referencias

Para el **mercado internacional**, solo para las referencias de batido de chocolate, fresa y vainilla, se establece un consumo preferente de **274 días** desde su fecha de fabricación.

Cabe destacar que se necesita una media de 5 días para que se produzca la deslactosación en el caso de la referencia de Sin Lactosa.

Al tratarse de envases mono dosis la frase de vida secundaria que deberá constar es: “Una vez abierto, conservar el envase en nevera y consumir en el mismo día de apertura”.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO

No se necesitan precauciones especiales de conservación ni transporte. Sin embargo, temperaturas de conservación superiores a 50ºC o de congelación, deterioran organolépticamente el producto.

No apilar los pallets directamente uno sobre otro, ni colocar otras cajas u objetos de peso sobre su cara superior.

Uso esperado o inadecuado: El habitual para cualquier tipo de alimento de larga duración; aunque no se requiere frío para su conservación. No congelar.

Según el responsable de producto de Marketing: “El modo de consumo del Batido 200ml es directamente del envase a través de la pajita, y a temperatura ambiente o frío. Es un formato que se consume principalmente en el momento merienda y casi siempre fuera del hogar debido a su practicidad (poder llevarlo consigo y que el mismo niño pueda manipularlo para su consumo). Podemos afirmar que en la totalidad de los casos este es el modo de consumo aunque como es lógico siempre puede existir alguno que lo abra y lo caliente pero insistimos no es ni mucho menos lo habitual.”

Vida secundaria: “Una vez abierto, conservar el envase en nevera y consumir en el mismo día de apertura”

Grupos poblacionales de riesgo: En general, es un producto de gran consumo, válido para cualquier tipo de público, de cualquier edad *(salvo para aquellos con posibles alergias o intolerancias a alguno de sus componentes. Ver punto 5.*

De acuerdo con la legislación vigente en materia de etiquetado, el etiquetado de los envases proporciona toda la información nutritiva, de composición y conservación, así como cualquier alegación relacionada con un grupo particular de consumidores.

EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, ESTE PRODUCTO CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE EUROPEA Y ESPAÑOLA

Todos los ingredientes utilizados, en las dosis mencionadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. Están disponibles fichas técnicas de todos los ingredientes incluyendo sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes como metales pesados, micotoxinas, OGM y pesticidas. Además, todos los materiales de envasado en contacto con los alimentos están certificados como aptos para uso alimentario.