

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL :	NESTEA TE VERDE MARACUYA1/3LATA 4U-P6UHT		
DENOMINACION LEGAL:	BEBIDA REFRESCANTE DE EXTRACTOS. Con azúcar y edulcorante.	FORMATO:	4x6x33cl
CODIGO EAN:	Lata: 8411092731031 Pack 6: 8411092733837 Pack 24: 8411092735039	CANTIDAD NETA	33cl

ESTE PRODUCTO NO ES APTO PARA SU VENTA EN FRANCIA NI EN LOS TERRITORIOS DE ULTRAMAR

USOS PREVISTOS DEL PRODUCTO población en general.

DATOS DEL FABRICANTE

RAZÓN SOCIAL:	COCEDA, S.L.
DIRECCIÓN:	C/ de la Màquina 31. 08850. Gavà, Barcelona, España.
TELÉFONO CONTACTO:	+34 96 141 59 00
FAX CONTACTO:	+34 96 288 3040

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

LISTA DE INGREDIENTES
Ingredientes: Agua, azúcar, correctores de acidez: ácido cítrico y citratos de sodio, extracto de té verde (0,1%), zumo de maracuyá a partir de concentrado (0,1%), antioxidante: ácido ascórbico, edulcorante: sucralosa y aromas naturales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 ml.)	
Valor energético (kJ)	72
Valor energético (kcal)	17
Grasas (g)	0
de las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	4,1
de los cuales azúcares (g)	4,0
Proteínas (g)	0
Sal (g)	0,04

DURACIÓN Y CONSERVACIÓN	
Marcado lote/ Fecha consumo preferente:	LOTE/CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: VER BASE DE LA LATA.
Fecha de consumo preferente:	365 días
Identificación del lote:	LDDTTHH_UUMMXX L: Lote; DD: día de envasado; TT: línea de envasado; HH: hora de envasado; _: espacio; UU: minutos de envasado; MM: mes de envasado. xx: dígitos libres.
	dd/mm/aaaa dd: día de fecha de consumo preferente; ; mm: mes de fecha de consumo preferente; aaaa: año de fecha de consumo preferente.
Condiciones de conservación y modo de empleo:	Conservar en sitio fresco, seco, protegido de la luz solar, y en ausencia de olores agresivos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS		
Parámetro	Valor nominal y tolerancia	Métodos de análisis
VOLUMEN (mL)	330 ± 3%	Método propio/Pesada
° BRIX	4,3 ± 0,4	Método propio
pH	3,3 ± 0,8	pH-metro
ACIDEZ CÍTRICA (%)	0,190 ± 0,04	Método propio

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parámetro	Tolerancia	Métodos de análisis
Aerobios (ufc/mL)	<10	Método propio. Cultivo microbiológico.
Alterantes (mohos y levaduras) (UFC/ mL)	<10	Método propio. Cultivo microbiológico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Parámetro	Tolerancia	Métodos de análisis
Olor, Sabor, Color, Textura	Propia del producto	Panel de cata

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO								
LOGÍSTICA: Pack 4x6x33cl. Con retráctil exterior anónimo y interior decorado (Pack 6).								
Dimensiones Producto mm	Unidad venta	Unidades/caja	Cajas/palet	Unidades/palet	Altura palet	Peso bruto	Retractilado	Tipo palet (HT)
117x405x270	Lata	24	99	2376	143 cm aprox.	898,13 Kg aprox.	SI	800x1200 mm

¹ Si en el plazo de 15 días laborales, a partir de la fecha en este documento, no recibimos contestación por su parte consideramos dicha ficha como aceptada.

FIRMADO POR EL CLIENTE¹

FIRMA
FECHA:

FIRMADO POR FABRICANTE

FECHA: 07/01/2025
FIRMA: VM
Dpto. I&D

