

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL :	NESTEA TE VERDE MARACUYA 3/2SR PET 6U.HT		
DENOMINACION LEGAL:	BEBIDA REFRESCANTE DE EXTRACTOS. Con azúcar y edulcorante.	FORMATO:	6x1,5L
CODIGO EAN:	Botella: 8411092730249 Pack 6: 8411092733844	CANTIDAD NETA	1,5L

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 BOTELLA Y/O TAPÓN.
Fecha de consumo preferente:	274 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)	1,5 ± 1,5%	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 6x1,5L. Con retráctil exterior anónimo.								
Dimensiones Producto mm	Unidad venta	Unidades/caja	Cajas/palet	Unidades/palet	Altura palet	Peso bruto	Retractilado	Tipo palet (HT)
180x307x268	Botella	6	84	504	145 cm aprox.	816,48 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

