FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Damm

PRODUCTO			
DENOMINACIÓN COMERCIAL :	NESTEA MELOCOTON 3/2 SR PET 6U. P.HT.		
DENOMINACION LEGAL:	**BEBIDA REFRESCANTE DE EXTRACTOS. Con azúcar y edulcorantes.**	**FORMATO:**	6x1,5L
CODIGO EAN:	Botella: 8411092740248 Pack 6: 8411092743843	**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, acidulante: ácido cítrico, zumo de melocotón a partir de concentrado (0,1%), extracto de té negro (0,09%), corrector de acidez: citratos de sodio, antioxidante: ácido ascórbico, edulcorantes: acesulfamo K y sucralosa, y aromas naturales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 ml.)	
Valor energético (kJ)	81
Valor energético (kcal)	19
Grasas (g)	0
de los cuales saturadas (g	0
Hidratos de carbono (g)	4,5
de los cuales azúcares (g)	4,5
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
º BRIX	4,8 ± 0,5	Método propio
pH	3,3 ± 0,8	pH-metro
ACIDEZ CÍTRICA (%)	0,215 ± 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

CARACTERISTICAS DE ENVASADO								
LOGISTICA: 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 CLIENTE[1]

FIRMA
FECHA:

FIRMADO POR FABRICANTE

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

Damm
Dpt. I+D+i