

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Damm

PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL :	NESTEA MANGO-PIÑA 1/3 LATA 4U-PACK 6U HT		
DENOMINACION LEGAL:	BEBIDA REFRESCANTE DE EXTRACTOS. Con azúcar y edulcorante.	FORMATO:	4x6x33cl
CODIGO EAN:	Lata: 8411092721032 Pack 6: 8411092723838 Pack 24: 8411092725030	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, acidulante: ácido cítrico, zumos de mango y piña a partir de concentrado (0,2%), extracto de té negro (0,09%), aromas naturales, corrector de acidez: citratos de sodio, antioxidante: ácido ascórbico y edulcorante: glucósidos de esteviol procedentes de estevia.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 ml.)	
Valor energético (kJ)	82
Valor energético (kcal)	19
Grasas (g)	0
de los cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	4,6
de los cuales azúcares (g)	4,6
Proteínas (g)	0
Sal (g)	0,06

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	4,85 ± 0,5	Método propio
pH	3,3 ± 0,8	pH-metro
ACIDEZ CÍTRICA (%)	0,185 ± 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								
LOGISTICA: 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	Retráctilado	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 CLIENTE ¹ FIRMA FECHA:
--

FIRMADO POR FABRICANTE FECHA: 07/01/2025 FIRMA: VM Dpto. I&D	
---	---