

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Damm
---	-------------

PRODUCTO			
DENOMINACIÓN COMERCIAL :	NESTEA TE VERDE MARACUYA 1/3SR B24U P.HT		
DENOMINACION LEGAL:	BEBIDA REFRESCANTE DE EXTRACTOS. Con azúcar y edulcorante.	FORMATO:	24x33cl
CODIGO EAN:	Botella: 8411092733134 Bandeja 24: 8411092735237	CANTIDAD NETA	33cl

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 los 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 ETIQUETA Y/O BOTELLA.	
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)	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								
LOGISTICA: Bandeja 24x33cl. Con retráctil exterior anónimo.								
Dimensiones Producto mm	Unidad venta	Unidades/caja	Cajas/palet	Unidades/palet	Altura palet	Peso bruto	Retractilado	Tipo palet (HT)
382x258x210	Botella	24	63	1512	161 cm aprox.	864,49 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	
---	---