

CodigoProducto: 30018582**EAN13:** 8410128802981**CANTIDAD NETA:** 3140 ML**FORMATO UD. DE VENTA:****VIDA ÚTIL (Caducidad):** 730 día/s, Consumir preferentemente antes del fin de: mm/aa o aa.**VIDA SECUNDARIA:** día/s, No aplica**DISTRIBUIDO POR:**

Calidad Pascual SAU

ENVASADO POR:

Aguas Sierra de Guadarrama / Planta Ortigosa del Monte

REGISTRO SANITARIO: 27.00031/SG**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Conforme al Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano se define lo siguiente: "Aguas minerales naturales: aquellas microbiológicamente sanas que tengan su origen en un estrato o yacimiento subterráneo y que broten de un manantial o puedan ser captadas artificialmente mediante sondeo, pozo, zanja o galería, o bien, la combinación de cualquiera de ellos. Éstas pueden distinguirse claramente de las restantes aguas de bebida ordinarias: - por su naturaleza, caracterizada por su contenido en minerales, oligoelementos y otros componentes y, en ocasiones, por determinados efectos, - por su constancia química y - por su pureza original, Características estas que se han mantenido intactas, dado el origen subterráneo del agua que la ha protegido de forma natural de todo riesgo de contaminación.

Denominación legal: Agua mineral natural**INGREDIENTES:****COMPOSICIÓN QUÍMICA** Valor Unidad Residuo seco a 180°C 27 mg/L Bicarbonatos <5 mg/L Cloruros 0.84 mg/L Calcio 2.86 mg/L Magnesio 0.36 mg/L Sodio 2.04 mg/L Sílice 9.51 mg/L




INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

VALORES NUTRICIONALES	UNIDAD	CANTIDAD (por 100g)	% IR (por 100g)	CANTIDAD 3,140 L	% IR 3,140 L
Valor energético (kJ)	kJ	0			
Valor energético (Kcal)	Kcal	0			
Grasas	g	0			
-de las cuales saturadas	g	0			
Hidratos de Carbono	g	0			
-de los cuales azúcares	g	0			
Fibra alimentaria	g	0			
Proteínas	g	0			

IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal)

VRN: Valores de Referencia de Nutrientes

	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS		ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
	Altramuces y/o productos a base de ellos	NO	NO		Cebada	NO	NO
	Apio y/o productos derivados	NO	NO		Trigo Khorasan (Kamut)	NO	NO
	Cacahuets y/o productos a base de ellos	NO	NO		Avena	NO	NO
	Cereales que contengan gluten*	NO	NO		Trigo espelta	NO	NO
	Crustáceos y/o productos a base de	NO	NO		Centeno	NO	NO

	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS		ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
	crustáceos						
	Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total)	NO	NO		Trigo	NO	NO
	Frutos de cáscara**	NO	NO		Alfóncigos o Pistachos	NO	NO
	Granos de sésamo y/o prod. a base de ellos	NO	NO		Almendras	NO	NO
	Huevos y/o productos a base de huevo	NO	NO		Avellanas	NO	NO
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO		Nueces	NO	NO
	Moluscos y/o productos a base de moluscos	NO	NO		Anacardos	NO	NO
	Mostaza y/o productos derivados	NO	NO		Pacanas	NO	NO
	Pescado y/o productos a base de pescado	NO	NO		Nueces de Brasil	NO	NO
	Soja y/o productos a base de soja	NO	NO		Nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	NO

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN:

Conservar en lugar fresco, seco y preservado de olores intensos. Proteger de la luz solar.

MODO DE EMPLEO:

IDENTIFICACIÓN DE LOTE:

Cada unidad de envase se identifica con el siguiente código: LEDDDAA CCCC HH:MM L: Carácter reglamentario de inicio de lote E: Máquina envasadora (P) DDD: Día natural de envasado AA: Año de envasado (dos últimos dígitos) CCCC: Año de consumo preferente

DESCRIPCIÓN DEL LOTE:

Cada unidad de envase se identifica con el siguiente código: LEDDDAA CCCC HH:MM L: Carácter reglamentario de inicio de lote E: Máquina envasadora (P) DDD: Día natural de envasado AA: Año de envasado (dos últimos dígitos) CCCC: Año de consumo preferente

ACONDICIONAMIENTO:

Caja 3 unidades

EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, ESTE PRODUCTO CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE EUROPEA Y ESPAÑOLA

Todos los ingredientes utilizados, en las dosis mencionadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. Están disponibles fichas técnicas de todos los ingredientes incluyendo sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes como metales pesados, micotoxinas, OGM y pesticidas. Además, todos los materiales de envasado en contacto con los alimentos están certificados como aptos para uso alimentario