



DENOMINACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINATION AND PRODUCT DESCRIPTION



Bebida resultante de la fermentación alcohólica, mediante levaduras seleccionadas, de un mosto procedente de una cuidadosa selección de maltas, adicionado con lúpulo y sometida a un proceso de fermentación.

Beverage resulting from the alcoholic fermentation, using selected yeasts, of a must from a careful selection of malts, added with hops and subjected to a fermentation process.

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN (%)

INGREDIENTS & COMPOSITION (%)

Agua/ <i>Water</i>	<u>Malta de cebada*/ <i>Malt*</i></u>	Lúpulo/ <i>Hop</i>
--------------------	---------------------------------------	--------------------

*Alérgeno/Allergen **NO OGM/No Organism Genetically Modified

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO FINAL

FINAL PRODUCT CHARACTERISTICS

FÍSICO - QUÍMICAS PHYSICO - CHEMICAL	ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC	MICROBIOLÓGICAS
Extracto Seco Primitivo (°P) <i>Original Gravity</i>	Color amarillo brillante con espuma blanca-beige persistente. Sabor y aroma a malta con notas alcohólicas y ligeramente amargo y cuerpo medio-ligero./ <i>Bright yellow with a persistent white-beige head. Malt flavor and aroma with alcoholic notes, and a slightly bitter, medium-light body.</i>	No aplica* / <i>Do not apply</i>
Extracto aparente (°P) <i>Aparent extract</i>		
Color (EBC) <i>Colour</i>		
Amargor (EBU) <i>Bitterness</i>		
Alcohol (%) <i>Alcohol</i>		
pH <i>pH</i>		
Carbónico (g/L) <i>Carbon Dioxide</i>		

**Atendiendo a la nota 4 del Reglamento (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.*

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SPECIFICATIONS	Edición: 3 Edition:
	ESP-EGM-01 LA REPOSADA	Fecha entrada en vigor: 16/09/2025
Elaborado: Técnico de Calidad Elaborated by: Quality Technician		Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad Approved by: Quality Control & FS Manager

USO DEL PRODUCTO USAGE
- Bebida de consumo directo por la población mayor de 18 años/ <i>Direct consumption by population aged 18 and over.</i> - <u>Grupos vulnerables de consumidores/ <i>Vulnerable groups of consumers:</i></u> ▪ Desaconsejada para celíacos por el potencial contenido en gluten. / <i>Not recommended for sufferers of coeliac diseases due to its potential gluten content.</i> ▪ Los diabéticos deben tener en cuenta las dextrinas residuales a la hora de introducirla en su dieta./ <i>Diabetic patients should consider residual dextrins when integrating it into their diet.</i> ▪ Desaconsejada para mujeres embarazadas./ <i>Not recommended for pregnant woman.</i>

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO PRESERVATION AND STORAGE CONDITIONS
Proteger del sol, lluvia, humedad y olores agresivos. / <i>Keep away from sunlight, rain, moisture, and strong odors.</i> No someter a temperaturas elevadas tiempo prolongado, ni a cambios bruscos de temperatura./ <i>Do not expose to high temperature for long periods neither to abrupt temperature changes.</i>

VIDA ÚTIL SHELF LIFE
Consumo preferente de doce meses desde fecha de fabricación en envases de botella./ <i>Best before date within twelve months from production date in case of bottles.</i>

FORMATOS FORMATS	
Botella de Vidrio No Retornable./ <i>Non Returnable glass bottles</i>	33 cl

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN TRANSPORT AND DISTRIBUTION
Palets / <i>Pallets</i>

ETIQUETADO LABELLING
Según legislación vigente/ <i>According to current legislation</i>

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN TRANSPORT AND DISTRIBUTION
Palets / <i>Pallets</i>

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SPECIFICATIONS	Edición: 3 Edition:
	ESP-EGM-01 LA REPOSADA	Fecha entrada en vigor: 16/09/2025
Elaborado: Técnico de Calidad Elaborated by: Quality Technician		Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad Approved by: Quality Control & FS Manager

INFORMACION NUTRICIONAL NUTRITIONAL INFORMATION	
Valores nutricionales medios/Average nutritional values	por 100 ml/ per 100 ml
Valor energético / Energy	194 kJ/ 47 kcal
Grasas /Fat	0 g
de las cuales ácidos grasos saturados/ of which saturates	0 g
Hidratos de carbono / carbohydrate	2,7 g
de las cuales azúcares of which sugars	0 g
Proteínas /Protein	0,7 g
Sal /Salt	0 g

ANEXO: LEGISLACIÓN APLICABLE ANNEX: APPLICABLE LEGISLATION
- Reglamento (CE) n.o 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios (y sus modificaciones). <i>Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs (as amended).</i> - R.D 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos. <i>R.D 1801/2003, of December 26, on general product safety.</i> - Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. <i>Law 17/2011, of July 5, on food security and nutrition.</i> - R.D. 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta. <i>R.D. 678/2016, of December 16, which approves the quality standard for beer and malt beverages.</i> - R.D. 1045/1990 de 27 de julio de 1990, por el que se regulan las tolerancias admitidas para la indicación del grado alcohólico volumétrico en el etiquetado de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final. <i>R.D. 1045/1990 of July 27, 1990, which regulates the tolerances allowed for the indication of the volumetric alcoholic strength on the labeling of alcoholic beverages intended for the final consumer.</i> - R.D 1808/1991, de 13 de diciembre de 1991, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. (B.O.E. 25.12.1991). <i>R.D 1808/1991, of December 13, 1991, which regulates the mentions or marks that allow identifying the batch to which a food product belongs. (B.O.E. 12/25/1991).</i> - R.D. 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones. <i>R.D. 1334/1999, of July 31, which approves the general standard for labeling, presentation and advertising of food products and subsequent modifications.</i> - R.D 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. <i>RD 126/2015, of February 27, which approves the general rule relating to food information on foods presented unpackaged for sale to the final consumer and to communities, and those packaged in places of sale at the request of the buyer, and those packaged by the owners of the retail trade.</i> - RD 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. <i>RD 930/1992, of July 17, which approves the labeling standard on nutritional properties of food products.</i> - R.D 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. <i>R.D 1801/2008, of November 3, which</i>

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SPECIFICATIONS	Edición: 3 Edition:
	ESP-EGM-01 LA REPOSADA	Fecha entrada en vigor: 16/09/2025
Elaborado: Técnico de Calidad Elaborated by: Quality Technician		Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad Approved by: Quality Control & FS Manager

establishes rules relating to nominal quantities for packaged products and the control of their actual content.

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. *Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to consumers.*
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (Texto pertinente a efectos del EEE). *Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum limits for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006 (Text with EEA relevance)*
- Reglamento (UE) No 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. *Regulation (EU) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council, of 27 October 2004, on materials and articles intended to come into contact with food.*
- Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. *Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria applicable to foodstuffs.*
- Reglamento 1331/2008 por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios. *Regulation 1331/2008 establishing a common authorization procedure for food additives, enzymes and flavourings.*
- Reglamento 1334/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento 1601/91 del Consejo, los Reglamentos 2232/96 y 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE. *Regulation 1334/2008, of December 16, 2008, on flavorings and certain food ingredients with flavoring properties used in foods and amending Council Regulation 1601/91, Regulations 2232/96 and 110/2008 and Directive 2000/13/EC.*