

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 20260420
	C.MOCAY VASO 200 RTD AMERICANO C10	Página: 1

CodigoProducto: 30018780

EAN13: 8414663507851

CANTIDAD NETA: 200 ML

FORMATO UD. DE VENTA: VASO 200ML

VIDA ÚTIL (Caducidad): 240 día/s, Consumir preferentemente antes del: dd/mm/aa.

VIDA SECUNDARIA: día/s, Una vez abierto, conservar el envase en nevera y consumir antes de 24 horas



DISTRIBUIDO POR:

ENVASADO POR:

Calidad Pascual

REGISTRO SANITARIO:

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Café americano mocay RTD

Denominación legal: Bebida de café Árábica UHT

INGREDIENTES:

Agua, café (40%) (agua, café Árábica liofilizado) y aromas. Puede contener: **leche**. Alérgenos en negrita.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

VALORES NUTRICIONALES	UNIDAD	CANTIDAD (por 100g)	% IR (por 100g)	CANTIDAD 200 ML	% IR 200 ML
Valor energético (kJ)	kJ	12		24	
Valor energético (Kcal)	Kcal	3		6	0
Grasas	g	0		0	0
-de las cuales saturadas	g	0		0	0
Hidratos de Carbono	g	0.5		1	0
-de los cuales azúcares	g	0		0.1	0
Proteínas	g	0.2		0.4	1
Sodio	g	0.01		0.02	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			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 y seco. Se recomienda refrigerar (entre 2°C y 8°C)

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Fecha: 20260420
	C.MOCAY VASO 200 RTD AMERICANO C10	Página: 4

MODO DE EMPLEO:

Agitar antes de abrir

IDENTIFICACIÓN DE LOTE:

Envases Posición de fechado: opérculo del vaso PD: DD-MM-AAAA HH:MM SX Siendo PD: Fecha de fabricación. DD: Día; MM: Mes; AAAA: Año HH:MM: Hora y minuto de envasado. S: Día de la semana (L, M, X, J, V, S, D). X: N° de boquilla ED: DD-MM-AAAA M PPP AA Siendo: ED: Fecha de consumo preferente DD: Día; MM: Mes; AAAA: Año. M: Máquina envasadora. PPP: Día natural de envasado (día juliano). AA: Año de envasado (dos últimos dígitos) Bandejas/cajas EAN impreso en el mismo diseño de la caja Palets Consumir preferentemente antes del: DD MM AA Día / Mes / Año del consumo preferente Obligatorio: PPP PPP: día juliano de fabricación

DESCRIPCIÓN DEL LOTE:

Envases Posición de fechado: opérculo del vaso PD: DD-MM-AAAA HH:MM SX Siendo PD: Fecha de fabricación. DD: Día; MM: Mes; AAAA: Año HH:MM: Hora y minuto de envasado. S: Día de la semana (L, M, X, J, V, S, D). X: N° de boquilla ED: DD-MM-AAAA M PPP AA Siendo: ED: Fecha de consumo preferente DD: Día; MM: Mes; AAAA: Año. M: Máquina envasadora. PPP: Día natural de envasado (día juliano). AA: Año de envasado (dos últimos dígitos) Bandejas/cajas EAN impreso en el mismo diseño de la caja Palets Consumir preferentemente antes del: DD MM AA Día / Mes / Año del consumo preferente Obligatorio: PPP PPP: día juliano de fabricación

ACONDICIONAMIENTO:

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