

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Damm

PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL :	NESTEA Frutos rojos 33CL botelle vidrio bandeja 24U		
DENOMINACION LEGAL:	BEBIDA REFRESCANTE DE EXTRACTOS. Con azúcar y edulcorantes.	FORMATO:	24x33CL
CODIGO EAN:	Botella: 8411092753132 Bandeja 24: 8411092755235	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
Agua, azúcar, correctores de acidez: ácido cítrico y citratos de sodio, , extracto de té verde (0,1%), zumo de fresa a partir de concentrado (0,1%), extracto de zanahoria y grosella negra, extracto de açai (0,014%), edulcorantes: acesulfamo K y sucralosa y aromas naturales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 ml.)	
Valor energético (kJ)	81
Valor energético (kcal)	19
Grasas (g)	0
de los cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	4,5
de los cuales azúcares (g)	4,4
Proteínas (g)	0
Sal (g)	0,03

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	4,75 ± 0,5	Método propio
pH	3,25 ± 0,8	pH-metro
ACIDEZ CÍTRICA (%)	0,21 ± 0,05	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)
370x251x210	Botella	24	63	1512	161 cm aprox.	826 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: 25/03/2026 FIRMA: LCY Dpto. I&D	
--	---