

	Especificaciones de producto, Ficha técnica	
	<h1>YOSOY Avena</h1>	
	Documento: 2.1.3_1.P_5.I	Fecha: Febrero 2016

Id. Artículo: 10614

DENOMINACIÓN DE VENTA

Bebida de avena de cultivo convencional.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Bebida vegetal producida con avena descascarillada.

INGREDIENTES

Agua
Avena (14%)

(origen)

España
Europa



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO (sistema de envasado y embalado)

Envase		Caja		Palet	
Formato	SQUARE	Unidades	6 brics	Tipo	LPR
Capacidad	1 litro	Medidas	220x155x220 mm	Pisos	5
Medidas	73x70x215 mm	Peso Neto	6,210 kg	Cajas	125
Peso Neto	1,035 kg	Peso Bruto	6,521 kg	Briks	750
Peso Bruto	1,068±0,005kg	EAN	8423352106145	Medidas	1250x1200x800 mm
EAN	8423352100143				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 ml

		unidades	Límites
Valor energético kJ	186	kJ	
Valor energético kcal	44	kcal	
Grasas	0,8	g	± 0,2
de las cuales:			
Saturadas	0,2	g	
Monoinsaturadas	0,3	g	
Poliinsaturadas	0,3	g	
Hidratos de Carbono	7,7	g	± 0,5
de los cuales:			
Azúcares	5	g	
Fibra alimentaria	0,4	g	± 0,2
Proteínas	1,3	g	± 0,2
Sal	0,04	g	
Betaglucanos	0,3	g	

CLAIMS NUTRICIONALES

Bajo contenido de grasa

Bajo contenido de grasas saturadas

Sin azúcares añadidos --> Contiene azúcares naturalmente presentes

Muy bajo contenido de sodio / sal

Sin sal añadida --> El producto contiene sal/sodio presente de forma natural en el alimento

Contiene betaglucanos

PARÁMETROS QUÍMICOS

		unidades	Límites
Valor de pH:	7,00		± 0,5
Densidad:	1.035	g/l	± 5
Materia seca:	10,3	g/100g	± 0,4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	liquido claro, translúcido
Color:	ligeramente tostado
Olor:	típico de cereal
Sabor:	dulce

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Producto comercialmente estéril.

TRATAMIENTOS RECIBIDOS

Trituración, centrifugado, proceso enzimático, UHT y envasado aséptico.

VIDA COMERCIAL, CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde su envasado en temperatura ambiente.

INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN y USO

Producto bebible para consumo humano.

Información alérgenos: contiene gluten.

Conservar a temperatura ambiente apartado de los rayos directos del sol.

Una vez abierto conservar en el frigorífico (<4 °C) y consumir antes de 3-4 días.

Agitar bien antes de usar.

Apto como ingrediente para cocinar.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE

Condiciones almacenado: A T^o ambiente, en lugar fresco, seco, al abrigo de la luz y en envase cerrado.
Almacenar apartado de detergentes y productos tóxicos.

Temperatura de transporte: Temperatura ambiente, no necesita refrigeración.

POSIBLES USOS INDEBIDOS DEL PRODUCTO

Cualquiera diferente a los especificados en las instrucciones de manipulación y uso.

No es un sustituto de un preparado para lactantes ni de continuación.

GRUPO DE CONSUMIDORES

Publico en general, salvo personas con alérgias o intolerancias al gluten y sus derivados.

	Especificaciones de producto, Ficha técnica	
	<h1>YOSOY Avena</h1>	
	Documento: 2.1.3_1.P_5.I	Fecha: Febrero 2016

ALÉRGENOS

	Presencia en el producto	Presencia en la fábrica
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelata, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	Si	Si
Crústaceos y productos a base de crustáceos (incluyendo gelatina)	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado (incluyendo gelatina)	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets (incluyendo aceite)	No	No
Soja y productos a base de soja (incluyendo lecitina)	No	Si
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No	No
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, piñones, castañas de Pará, pistachos, nueces del Brasil, nueces de Macadamia y nueces de Australia) y productos derivados (incluyendo aceite).	No	Si
Apio y productos derivados	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/litro expresado en SO ₂	No	No

FICHA DE SEGURIDAD

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Riesgos para la salud humana: No existen, excepto en personas con alérgias o intolerancias al gluten y sus derivados.

LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) 852/2004 relativo al higiene de productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 178/2002 relativo a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 1441/2007 relativo a criterios microbiológicos en productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 1935/2004 relativo a los materiales en contactos con los alimentos y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 183/2005 relativo a los requisitos en materia de higiene de los piensos.

Reglamento (CE) 1924/2006 correccion, relativo a las declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 116/2010 lista de declaraciones nutricionales.

Directiva (CE) 18/2001, Reglamento (CE) 1829/2003 y Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a GMO y sus modificaciones.

Reglamento (CE)1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 466/2001 relativo a límites máximos de determinados contaminantes y sus modificaciones.

Directiva (CE) 70/2005 relativo a límites máximos de residuos plaguicidas y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 1924/2006 correccion, relativo a las declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 116/2010 lista de declaraciones nutricionales.

Reglamento (UE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Jessica Padilla Técnico I+D+i	M ^a Rosa Armengol Responsable de Calidad	Oriol Gol Director de Calidad e I+D+i
Fecha: Febrero 2016	Fecha: Febrero 2016	Fecha: Febrero 2016