	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 1 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO.

Los Batidos Pascual, son preparados lácteos sometidos a un proceso de homogeneización de su materia grasa, seguido de un calentamiento en flujo continuo a una temperatura elevada durante un corto lapso de tiempo (proceso UHT), y envasados asépticamente en envases Tetra Brik.

Por tanto, son un producto de larga vida que conservan sus características sin necesidad de frío a lo largo de su vida comercial.

En función de su sabor, existen las variedades:

Denominación de venta	Denominaciones comerciales:
Batido de Chocolate UHT	Batido de Chocolate Pascual
Batido Sabor Fresa UHT	Batido de Fresa Pascual
Batido Sabor Vainilla UHT	Batido de Vainilla Pascual
Batido Sabor Chocolate blanco UHT	Batido de Choco Blanco Pascual

Este documento es de aplicación a las diferentes referencias de BATIDOS UHT envasadas en brik, en todos sus formatos y marcas, fabricadas por CALIDAD PASCUAL S.A.U. en sus instalaciones de Carretera de Palencia s/n 09400 Aranda de Duero (Burgos), Registro Sanitario **15.00220/BU**

2. INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES.

2.1. BATIDO DE CHOCOLATE UHT


2.1.a. INGREDIENTES:

Leche (2,4% M.G.), agua, azúcar, cacao (1,2%), estabilizantes (E-460, E-466, E-407, E-339, E-331), Aroma y sal.

2.1.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 ml	
Valor energético	64	kcal
	270	kJ
Grasas	1,6	g
De las cuales: Saturadas	1,1	g
Hidratos de Carbono	10	g
De los cuales Azúcares	10	g
Proteínas	2,2	g
Sal	0,15	g
Calcio	70	mg
	9	% VRN ⁽¹⁾

⁽¹⁾ VRN: Valor Referencia del Nutriente.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 2 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

2.2. BATIDO DE FRESA UHT

2.2.a. INGREDIENTES:

Leche parcialmente desnatada (1% M.G.), azúcar, estabilizadores: (E-339, E-331), espesante (E-407), colorante (E-120) y aroma.

2.2.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 ml	
Valor energético	67	kcal
	285	kJ
Grasas De las cuales: Saturadas	0,9	g
	0,6	g
Hidratos de Carbono De los cuales Azucares	12,0	g
	12,0	g
Proteínas	3,1	g
Sal	0,15	g
Calcio	114	mg
	14	% VRN ⁽¹⁾

⁽¹⁾ VRN: Valor Referencia del Nutriente

2.3. BATIDO DE VAINILLA UHT


2.3.a. INGREDIENTES:

Leche parcialmente desnatada (1% M.G.), azúcar, estabilizadores: (E-339, E-331), espesante (E-407), colorantes (E-100, E-120) y aroma.

2.3.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 ml	
Valor energético	68	kcal
	287	kJ
Grasas De las cuales: Saturadas	0,9	g
	0,6	g
Hidratos de Carbono De los cuales Azucares	12,0	g
	12,0	g
Proteínas	3,1	g
Sal	0,15	g
Calcio	110	mg
	14	% VRN ⁽¹⁾

⁽¹⁾ VRN: Valor Referencia del Nutriente

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 3 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

2.4. BATIDO DE CHOCOLATE BLANCO UHT

2.4.a. INGREDIENTES:

Leche semidesnatada, agua, azúcar, almidón modificado, Estabilizantes: (E460, E466, E-407, E339), colorante (E-100), aroma y sal.

2.4.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:


INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 ml	
Valor energético	58	kcal
	244	kJ
Grasas	1,1	g
De las cuales: Saturadas	0,9	g
Hidratos de Carbono	9,4	g
De los cuales Azúcares	8,7	g
Proteínas	2,3	g
Sal	0,20	g
Calcio	84,5 11	mg % VRN ⁽¹⁾

⁽¹⁾ VRN: Valor Referencia del Nutriente

3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

REFERENCIA	Salmonella sp. (u.f.c./25g)	Listeria mono cytogenes (u.f.c./25g)	Escherichia coli (u.f.c./g)	Coliformes (u.f.c./g)	Micro-organismos Aerobios totales (u.f.c./g)	Mohos y levaduras (u.f.c./g)
Batido de Chocolate	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	<100	Ausencia
Batido Sabor Fresa	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	<100	Ausencia
Batido Sabor Vainilla	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	<100	Ausencia
Batidos Sabor Chocolate blanco	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	<100	Ausencia

Inhibidores y residuos farmacológicos: No detectables.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 4 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

4. DECLARACIONES ADICIONALES A INCLUIR OBLIGATORIAMENTE.

4.1. PRESENCIA DE ALERGENOS.

- Presencia de ingredientes conforme al Reglamento 1169/2011 y modificaciones sucesivas: (Si/No)
- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

PRODUCTO	¿Contiene alergen?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara (frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Batido Chocolate	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Batido Sabor Fresa	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Batido Sabor Vainilla	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Batido Sabor Chocolate blanco	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No

4.2. PRESENCIA DE GMOs.

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

4.3. PRESENCIA DE PELIGROS ESPECIFICOS.

En cumplimiento con el Reglamento CE Nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sucesivas modificaciones (ver punto 9)

5. PRESENTACION COMERCIAL.

5.1. AGRUPACIONES COMERCIALES

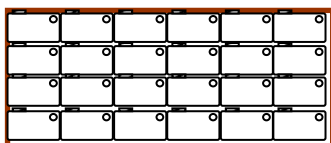
A) Unidad de venta:


Brik slim 200 ml con pajita.

B) Acondicionamiento:

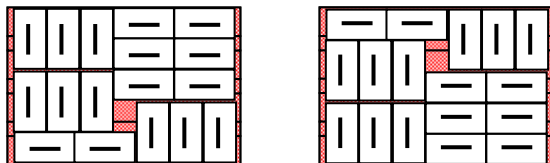
Pack de 3 unidades retractiladas con polietileno

Caja de 8 packs de 3 unidades (24 Brik).



	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 5 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

Palet: 153 cajas (17 cajas/capa x 9 capas) (3672 unidades de 200 ml), con film estirable.



Esquema de paletizado: Pisos 1,3, 5,7 y 9 Pisos 2, 4,6 y 8

(sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)

5.2. CODIGOS EAN 13:

Producto	Unidad	Caja de 24 unidades
Batidos Pascual Chocolate 200 ml	8410128001704	8410128001230
Batidos Pascual Fresa 200 ml	8410128190248	8410128190262
Batidos Pascual Vainilla 200 ml	8410128190149	8410128190163
Batidos Pascual Chocolate blanco	8410128002176	8410128002183

6. IDENTIFICACIÓN DE LOTE.

6.1. ENVASES:

Consumir preferentemente antes del/Lote: **DD-XX-AA**

PDDDA EHH:MM YYYYYY

DD: Día **XX:** Mes **AAAA:** Año. Fecha consumo preferente

E: Máquina envasadora

P: Paletizador

DDD: Día natural de envasado

A: Año de envasado (Último dígito)

HH: Hora de envasado

MM: Minuto de envasado

YYYYYY: Número de paquete (Opcional)

6.2. CAJAS:


1) Fecha de consumo preferente **DD / XX / AA**

DD: Día / **XX:** Mes / **AA:** Año

E: Máquina envasadora

6.3. PALETS:

Impreso en una etiqueta adherida al palet, llevará los siguientes datos: Nombre del producto y código de referencia, caducidad, lote, cantidad de producto/palet, nº de palet, código de barras.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 6 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

7. VIDA COMERCIAL.

Se encuentra indicada en los envases y embalajes.

El producto es aséptico, de conservación indefinida a temperatura ambiente. Sin embargo, por razones organolépticas, podemos recomendar un consumo preferente antes de los 186 días desde su fecha de fabricación.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO.

No se necesitan precauciones especiales de conservación ni transporte. Sin embargo, temperaturas de conservación superiores a 50 ° C o de congelación, deterioran organolépticamente el producto.

No apilar los palets directamente uno sobre otro ni colocar cajas u objetos de peso sobre su cara superior.

- **Uso esperado o inadecuado:** El habitual para cualquier tipo de alimento de larga duración; aunque no se requiere frío para su conservación el frío mejora la percepción organoléptica. No congelar.

Vida secundaria: Una vez abierto, conservar el envase en nevera y consumir en el mismo día de apertura.

- **Grupos poblacionales de riesgo:** En general, son productos de gran consumo, dirigidos a todo tipo de público, de cualquier edad, salvo para aquellos con posibles alergias o intolerancias a alguno de sus componentes. Ver punto 4. En el caso de los diabéticos, y dado que llevan azúcar, deben moderar su consumo y en todo caso consultar con su médico.

De acuerdo con la legislación vigente en materia de etiquetado, el etiquetado de los envases proporciona toda la información nutritiva, de composición y conservación, así como cualquier alegación relacionada con un grupo particular de consumidores.

9. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

Decreto 2484/1967 texto del código alimentario español.

R.D. 191/2011, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.


R.D. 135/2010. Por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

R.D. 1801/2008. Normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido.

R.D. 1808/1991. Regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

R.D. 890/2011. Modifica la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 1334/1999.

R.D. 1245/2008. Modifica la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 1334/1999

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 7 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

R.D. 2220/2004 de 26 de noviembre. Por el que se modifica la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D 1334/1999.

R.D. 1334/1999, de 31 de julio. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, con las modificaciones sucesivas

R.D. 1669/2009, por el que se modifica la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 930/1992.

R.D. 2180/2004. Modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 930/1992.

R.D. 930/1992, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

R.D. 640/2006. Por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

R.D.1488/2009. Por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

R.D. 1052/2003 de 1 de Agosto. Reglamentación técnico sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

R.D. 485/2001, por el que se modifica el R.D. 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

R.D. 2001/1995, de 7 de Diciembre. Lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

R.D. 1118/2007. Modifica el R.D. 142/2002 de 1 febrero. Por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos a colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobado por el R.D. 142/2002.

R.D. 2196/2004, de 25 de noviembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobado por el R.D. 142/2002


R.D. 142/2002. Por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos a los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (y modificaciones sucesivas).

R.D. 4/2004, de 9 de enero, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990.

R.D. 1477/1990. Por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales base para su producción.

R.D. 1728/2007. Normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

R.D.1055/2003 de 1 de Agosto. Registro técnico sanitario sobre productos del cacao y chocolate destinado a la alimentación humana.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 8 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

Reglamento 1234/2007 del consejo de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas.

Reglamento (CE) nº 273/2008 Por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1255/1999 del Consejo en lo que atañe a los métodos que deben utilizarse para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos.

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

R.D.103/2009.Modifica el R.D. 866/2008, por el que se aprueba la lista de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo

R.D. 866/2008. Por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo y posteriores modificaciones.

Reglamento 1282/2011. Modifica el Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Reglamento 10/2011. Sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Reglamento (CE) 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.

Reglamento 365/2010. Por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal.

Reglamento 1334/2008. Sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.

Reglamento nº 231/2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del reglamento 1333/2008.

Reglamento 1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.

Reglamento 1333/2008. Sobre aditivos alimentarios.

Reglamento 365/2010. Por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal.


Reglamento de la CE 1441/2007. Por el que se modifica el Reglamento CE 2073/ 2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 2073/2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento 109/2008. Por el que se modifica el Reglamento 1924/2006. Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

Reglamento 107/2008. Por el que se modifica el Reglamento 1924/2006. Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Reglamento 1924/2006. Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, y sus modificaciones posteriores.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 9 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

Reglamento 1020/2008 Modifica los anexos II y III del Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como el reglamento 2076/2005 en lo relativo al marcado de identificación, la leche cruda y los productos lácteos, los huevos y ovoproductos y determinados productos de la pesca

Reglamento 1662/2006, que modifica el reglamento nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 853/2004. Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004. Relativo a la higiene de productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento 931/2011, de 19 de Septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento 178/2002 para los alimentos de origen animal

Reglamento 178/2002. Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad.

Reglamento (UE) nº 594/2012 de la Comisión, de 5 de julio de 2012, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melamina en los productos alimenticios.

Reglamento 420/2011, Modifica al Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (CE) Nº 1881/2006. Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento CE nº 1829/2003. Sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Reglamento CE nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.


Reglamento 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Modifica la directiva 91/414/CEE del consejo. Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Reglamento 432/2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción de riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños,

Reglamento 609/2013 relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.

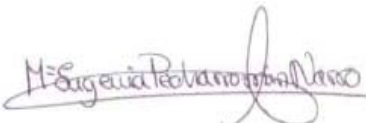

Reglamento 1308/2013 del parlamento europeo y del consejo por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

Directiva 2000/13/CE. Relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-BA-00-001 Revisión: 18 Página 10 de 10 Fecha: 06-02-2015
	BATIDOS UHT EN BRIK	

Directiva 2008/100/CE. Relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en lo que respecta a las cantidades diarias recomendadas, los factores de conversión de la energía y las definiciones.

Directiva 90/496/CE. Relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Elaborado por:  Mª Eugenia Pecharromán Narro Dpto. Calidad Industrial Calidad Pascual S.A.U.	Aprobado por:  Belén Martín Espeso Directora de Calidad Industrial Calidad Pascual S.A.U.
---	---