	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-00-00-023 Revisión: 2 Página 1 de 6 Fecha: 12-04-2016
	COLACAO SHAKE	

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO.

Denominación de venta	Denominaciones comerciales:
Leche con Cacao natural UHT	Cola Cao Shake
Leche con Cacao natural UHT sin azúcares añadidos, con edulcorantes	Cola Cao Shake 0%

Este documento es de aplicación a las diferentes referencias de Cola Cao Shake fabricadas por Ennstal Mich KG con Registro: **AT 62640 EG**.

2. INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES.

2.1. CHOCOLATE

2.1.a. INGREDIENTES:

Leche parcialmente desnatada, Azúcar, Cacao desgrasado natural (1.3%), Alfa-ciclodextrina, Proteína de **leche**, Aromas, Estabilizantes (E-418, E-339), Sal.

2.1.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:


INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por envase de 200 ml		
	Cantidad		Cantidad	% IR(*)	
Valor energético	80	kcal	155	kcal	8
	335	kJ	659	kJ	
Grasas de las cuales:	1.5	g	3.0	g	4
Saturadas	1.1	g	2.1	g	11
Hidratos de Carbono de los cuales	12	g	23	g	9
Azúcares	11	g	23	g	26
Fibra	1.3	g	2.6	g	
Proteínas	3.9	g	7.8	g	16
Sal	0.16	g	0.32	g	5

(*) %IR: Ingesta de Referencia

2.2. CHOCOLATE 0 %

2.2.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada, Cacao desgrasado natural (1.2%), Alfa-ciclodextrina, Proteína de **leche**, Estabilizante (E-418, E-339), Aromas, Edulcorantes (E-952, E-950, E-955) Sal.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-00-00-023 Revisión: 2 Página 2 de 6 Fecha: 12-04-2016
	COLACAO SHAKE	

2.2.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por envase de 200 ml		
	Cantidad		Cantidad		% IR(*)
Valor energético	42 177	kcal kJ	84 353	kcal kJ	4
Grasas de las cuales:	0.4	g	0.8	g	1
Saturadas	0.3	g	0.6	g	3
Hidratos de Carbono de los cuales	4.9	g	9.8	g	4
Azucares	4.7	g	9.4	g	10
Fibra	1.3		2.6		
Proteínas	4	g	8.0	g	16
Sal	0.16	g	0.32	g	5

(*) %IR: Ingesta de Referencia

3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Conforme:

Reglamento (CE) número 1662/2006 de la comisión, de 6 de noviembre de 2006. Por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Así como sucesivas modificaciones.


Reglamento (CE) N° 2073/2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Así como sucesivas modificaciones

4. DECLARACIONES ADICIONALES A INCLUIR OBLIGATORIAMENTE.

4.1. PRESENCIA DE ALERGENOS.

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

PRODUCTO	¿Contiene alérgenos?	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
Cola Cao Shake	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Cola Cao Shake 0%	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-00-00-023 Revisión: 2 Página 3 de 6 Fecha: 12-04-2016
	COLACAO SHAKE	

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

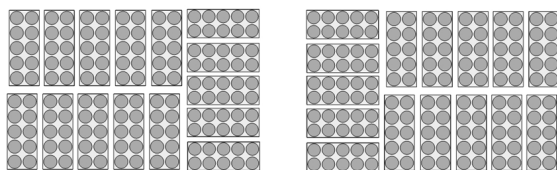
A) Unidad de venta: Vaso individual de 200 ml con tapa de aluminio termosellada, tapa de PET y cartoncillo envolvente.

B) Acondicionamiento:

Bandeja de cartón de 10 vasos individuales con film retráctil

Palet entero no divisible (Europalet): 135 bandejas (15 bandejas/capa x 9 capas) con film estirable.

Esquema de paletizado




Pisos pares

Pisos impares

5.2. CODIGOS EAN 13:

Producto	Unidad (EAN cartoncillo vaso)	Bandeja 10 vasos individuales
Cola Cao Shake	8410128168209	8410128168216
Cola Cao Shake 0%	8410128168230	8410128168247

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-00-00-023 Revisión: 2 Página 4 de 6 Fecha: 12-04-2016
	COLACAO SHAKE	

6. IDENTIFICACIÓN DE LOTE.

6.1. ENVASES:


Posición fechado	Fondo del vaso	
1ª línea	TT.MM.JJJJ	Fecha de consumo preferente
2ª línea	LYTTTTFF HH:MM	Identificación del lote
L= Lote Y=Año TTT= Día actual del año FF= Número de llenador HH:MM: Hora y minuto de envasado		

6.2. BANDEJAS:

Posición fechado	Lateral bandeja	
1ª línea	TT.MM.JJJJ	Fecha de consumo preferente
2ª línea	LYTTT	Identificación del lote
L= Lote Y= Año TTT=		

6.3. PALETS:

1ª línea	TT.MM.JJJJ	Fecha de consumo preferente
2ª línea	LYTTTTFF	Identificación del lote
L= Lote Y= Año TTT= FF=		

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-00-00-023 Revisión: 2 Página 5 de 6 Fecha: 12-04-2016
	COLACAO SHAKE	

7. VIDA COMERCIAL.

Se encuentra indicada en los envases y embalajes.

El producto es aséptico. Por razones organolépticas, podemos recomendar un consumo preferente antes de los 187 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 40 ° C 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; No se requiere frío para su conservación. No congelar.

Se recomienda agitar antes de consumir para producir más espuma.

- **Grupos poblacionales de riesgo:** En general, son productos de gran consumo, dirigidos a todo tipo de público, mayor de 3 años, 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.

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

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


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

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) n o 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.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-00-00-023 Revisión: 2 Página 6 de 6 Fecha: 12-04-2016
	COLACAO SHAKE	

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 1169/2011, sobre la información facilitada al consumidor.

Reglamento 2023/2006, Sobre las buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

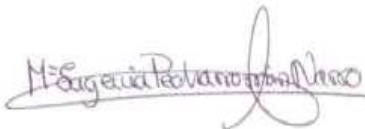

Reglamento nº 231/2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del reglamento 1333/2008.

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

Directiva 200/36/CE del Parlamento Europeo y del consejo, de 23 de Junio de 2000. Relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana.

Elaborado por:  M ^a Eugenia Pecharromán Narro Dpto. Calidad de producto Calidad Pascual S.A.U.	Aprobado por:  Belén Martín Espeso Jefe de calidad de producto Calidad Pascual S.A.U.
--	---