



<b>Especificaciones del productos</b>	
<b>Saexma Coolife Cappuccino</b>	
Actualizado 15.02.2016	

### DESCRPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>Producido en</b>	Stainach/Österreich
<b>Marca de identificación / Número de registro (Marca de salud)</b>	At 62640 EG
<b>Volumen/Embalaje</b> 230 ml/vaso corrugado + tapa de aluminio + tapa	
<b>Corta descripción del producto</b> Bebida de café con leche y crema	
<b>Designación propia</b> Bebida de café con leche, crema y café  100% grano de café arábica, contenido en cafeína 44mg/100ml	
<b>Manejo especial</b>	
<b>Método de tratamiento</b> Calentado UHT	

### COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO/DECLARACIÓN PROPUESTA (NO VINCULANTE)

<b>Lista de ingredientes (no vinculante)</b>	<b>Número E</b>	<b>Proporción %</b>
Agua		
<b>Leche desnatada</b>		35
<b>Crema</b>		5
Azúcar		
Maltodextrina		
Café arábica instantáneo		1,4
Polvo de cacao		0,3
Regulador de la acidez: fosfatos de sodio (estandarizados con azúcar)	339	
Azúcar:		
• Celulosa microcristalina	460	
• Carboximetilcelulosa	466	
• Pectina (estandarizada con azúcar)	440	

<b>Especificaciones del productos</b>	
<b>Saexma Coolife Cappuccino</b>	
Actualizado 15.02.2016	

**Además de los componentes de la receta, los siguientes alérgenos deben declararse de conformidad con la clasificación de la UE.**

**DETALLE DE LOS ALÉRGENOS (en cumplimiento con la clasificación de la UE)**

<b>Uso de ingredientes clasificados como alérgenos potenciales de acuerdo con el sistema de clasificación de la UE (Reglamento de la UE No. 1169/2011 en la versión actual)</b>				
	<b>Alérgeno/Contenido</b>	<b>Contenido dentro del producto suministrado</b>		<b>Observaciones</b>
01	Cereals containing gluten as well as products made from these*	No		
02	Crustáceos y productos de crustáceos	No		
03	Huevos y productos de huevos	No		
04	Pescados y productos de pescado	No		
05	Cacahuets y productos de cacahuets	No		
06	Soja y productos de soja	No		
07	Leche y productos lácteos (incluido lactosa)		Si	Leche desnatada, crema
08	Nueces y productos de nueces**	No		
09	Apio y productos de apio	No		
10	Mostaza y productos de mostaza	No		
11	Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo	No		
12	Dióxido de azufre y concentración de sulfitos	No		El producto final contiene por debajo de 10 ppm
13	Altramuces y productos de altramuces	No		
14	Moluscos y productos de molusco	No		


\*(Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut)

\*\* (Almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez de pacana, nuez de Brasil, pistacho, nuez de macadamia, nuez de Queensland)

**Además de nuestra información sobre alérgenos, tenga en cuenta nuestra “Declaración sobre sustancias alérgenos” y “bases del etiquetado alérgeno” en el anexo)**

**ETIQUETADO DE PRODUCTOS ORGÁNICOS / CERTIFICACIÓN / SELLO DE APROBACIÓN**

	AT-BIO-301
	Tablero de control AT-BIO
	Agricultura de la UE
	UE-/no-UE Agricultura
	No-UE Agricultura

<b>Especificaciones del productos</b>	
<b>Saexma Coolife Cappuccino</b>	
Actualizado 15.02.2016	

	Agricultura (e.j. Austria etc.)
	Otro:
	AMA Sello de aprobación
	AMA Etiquetado productos orgánicos
	Pautas
	Sello de prueba posterior
	UTZ Certificado de sello de aprobación
	Sello de aprobación certificado por Rainforest Alliance
	Sello de aprobación Fairtrade

### **OMG ESTATUS**


	Con base en la información que nos brindan nuestros proveedores de materiales, confirmamos que el producto mencionado anteriormente no está compuesto por OMG, tal como se define en el Reglamento 1829/2003, ni contiene ninguno de estos y otros productos fabricados a partir de ellos. Por lo tanto, de acuerdo con las nuevas regulaciones, el producto <b>no está sujeto a etiquetado.</b>
	"Fabricado sin la ayuda de ingeniería genética" de conformidad con la Directiva del Codex de Austria sobre la producción libre de OMG "
	Otro:

### **TRANSPORTE-Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Condiciones de transporte	Temperatura ambiente (no almacenar a temperatura ambiente)
Condiciones de almacenamiento	Temperatura ambiente (no almacenar a temperatura ambiente)
Vida útil mínima	9 meses a partir de la producción

### **CODIFICACIÓN** (MÍNIMA VIDA ÚTIL, HORA ETC.)

1ª fila = fecha de producción + hora: TT
2ª fila = vida útil mínima + código lote

<b>Especificaciones del productos</b>	
<b>Saexma Coolife Cappuccino</b>	
Actualizado 15.02.2016	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** De acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 en la versión actual

	Valor nutricional *		% RQ**	
	ml			
Cantidad en 100 g/ml y tamaño de la porción		100		100
<b>Valor de energía en kJ/kcal</b>		275/65		3
<b>Grasa (g)</b>		1,9		3
de los cuales - ácidos grasos saturados (g)		1,2		6
- Ácidos grasos monoinsaturados (g)				
- Ácidos grasos polinsaturados (g)				
<b>Carbohidratos (g)</b>		10		4
<b>De los cuales -azúcar</b>		7,1		8
-alcoholes polihídricos				
-almidones				
Fibra dietética				
<b>Proteínas</b>		1,6		3
<b>Sal</b>		0,17		3

**Método/ fuente:**

\*Calcula valores sujetos a variación natural


\*\*RQ: Reference Quantity for an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

**Información reglamentaria adicional de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 en la versión actual**

	Tipo y categoría de comida	Informe detallado
	1. Alimentos envasados en ciertos gases	
	2. Alimentos que contienen un edulcorante	
	3. Alimentos que contienen ácido glicirretínico o su sal de amonio	
	4. Bebidas con alto contenido de cafeína o alimentos con cafeína agregada	
	5. Alimentos con fitosteroles añadidos, ésteres de fitosterol, fitosterol o ésteres de fitosterol	

**Características sensoriales**

<b>Apariencia</b>	Color marrón uniforme, no veteado
<b>Aroma</b>	Características típicas del café con poca nota de cacao
<b>Gusto</b>	Características típicas del café con bajo contenido de cacao
<b>Consistencia</b>	Líquido, nota baja en cremosa

<b>Especificaciones del productos</b>	
<b>Saexma Coolife Cappuccino</b>	
Actualizado 15.02.2016	

#### DATOS DEL PRODUCTO (Químico-físico)

PARÁMETROS	Dimensión	Objetivo	Min	Max
<b>Grasa</b>	%	1,8	1,6	2,0
<b>Ph-valor</b>		6,7	6,5	6,9
<b>Secado masivo</b>	%	13,9	12,9	14,9

#### DATOS MICROBIOLÓGICOS

De conformidad con el Reglamento (CE) 2073/2005 (en la actualidad) sobre criterios microbiológicos para los productos alimenticios y / o el Ministerio Federal de Salud y la Mujer, orientación sobre criterios microbiológicos para los productos lácteos

Gérmenes	Valor	Unidad	Observaciones
TPC	<b>&lt;10</b>	CBU/g	
ATP	<b>&lt;100</b>	RLU	
		CBU/g	

#### DERECHO ALIMENTARIO

Nuestros productos se crean de conformidad con la Ley austriaca de protección de los alimentos y la protección de los consumidores de 2006, el Reglamento general de la legislación alimentaria (CE) nº 178/2002 y las correspondientes directrices nacionales y europeas.

	La especificación entrará en vigor en la fecha de emisión o hasta la recepción de una versión actualizada.
	Esta especificación es una versión provisional. Si no se realizan cambios por escrito dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de emisión, esta especificación será vinculante. Esta especificación deberá permanecer válida por 1 año a partir de la fecha de emisión o hasta la recepción de una versión actualizada.