

FICHA DE PRODUCTO BUCKLER 0,0

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cerveza "SIN" tipo lager con un contenido alcohólico de 0.0% vol. Suave, refrescante, de cuerpo ligero, color dorado con reflejos brillantes, espuma blanca consistente y ligeramente amarga, conservando todo el sabor y aroma cervenceros.



Cerveza sin alcohol
Tipo de envase: Botella vidrio y lata
Fabricante: HEINEKEN España
Avda de Andalucía. 1; 41007 Sevilla
Tel: 654 97 99 99 Fax: 954 97 99 08



INGREDIENTES

Agua, malta de **cebada**, lúpulo, aroma.

PROCESO DE FABRICACIÓN

El producto se fabrica en condiciones higiénicas controladas según el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Maceración de malta y posterior tratamiento especial del mosto, por cepa exclusiva de levadura seleccionada.
- Filtración para obtener un producto brillante que se envasará en los diferentes formatos vigentes.
- Libre de organismos perjudiciales para el ser humano. No contiene organismos modificados genéticamente o productos derivados de ellos.
- Producto pasteurizado.
- Todos los centros productivos de HEINEKEN España tienen implantado un Sistema de Gestión de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente, enfocado en la satisfacción del cliente y la mejora continua, certificado externamente según las normas internacionales de Calidad ISO 9001:2008, Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria (Protocolo British Retail Consortium, Edición 7 Enero 2015) y Medio Ambiente ISO 14001:2004

LEGISLACIÓN

- La cerveza Buckler 0,0 es un producto apto para el consumo humano. Cumple con toda la legislación y requisitos legales para la producción de cerveza según RD 53/1995, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y la malta líquida.
- El etiquetado de todos nuestros productos se ajusta a la normativa legal vigente, Reglamento (UE) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo, del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Componente	Unidad	
Extracto original	°P	5,1
Alcohol	Vol.%	≤ 0,04
Amargor	EBC	18,0
Color	EBC	8,5
pH		4,4
CO ₂ botella vidrio	g/l	5,2
CO ₂ lata	g/l	5,0

VALOR NUTRICIONAL

Componente	Unidad	Valor medio por 100ml
Valor energético	kJ/kcal	71/17
Grasas	g	0
de las cuales, saturadas	g	0
Hidratos de carbono	g	4,1
de los cuales, azúcares	g	1,8
Proteínas	g	0
Sal	g	<0,01

Los parámetros no sujetos a requisitos legales, como las características específicas de la peculiaridad de cada producto, podrían sufrir alguna variación propia del proceso de producción.

ALÉRGENOS

Este producto se elabora con malta de cebada: contiene gluten.

Para este producto no se usan ninguna de las siguientes sustancias ni como ingrediente, aditivo o coadyuvante (o componentes de éstos) según RD 1245/2008:

Huevos y productos a base de huevos; leche y sus derivados
 Pescado y productos a base de pescado
 Cacahuetes y productos a base de cacahuetes; frutos de cáscara
 Soja y productos a base de soja; apio y productos derivados
 Mostaza y productos derivados
 Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
 Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l como SO₂
 Altramuces y productos a base de altramuces
 Molusco y productos a base de moluscos



INSTRUCCIONES DE CONSUMO

El producto deberá servirse entre 2 y 4°C para obtener sus máximas cualidades organolépticas. Ver fecha de consumo preferente en envase.

Utilizar un abridor adecuado para evitar roturas en la botella. Para lata, usar anilla sin cambiar de posición ni girarla.

No ingerir si detecta que se ha violado el cierre.

Información de lote (trazabilidad):
LÑDDD724THMM

L: Lote
 Ñ: último número del año (p.e. 1 = 2011)
 DDD: número del día del año (001-365)
 724: número de referencia del país (España)
 T: letra línea de envasado
 HHMM: hora/minuto de llenado

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el producto en un lugar limpio, seco y bien ventilado, protegido de la lluvia y alejado de otros productos, alimenticios o no, que puedan impartirle olores o sabores extraños.

- Almacenar preferiblemente entre 5 y 15°C, evitando temperaturas superiores a 25°C.
- Evitar exposiciones directas a la luz del sol o fuentes de calor.
- No congelar el producto



RECLAMACIONES

Nuestro objetivo es entregar el producto en perfectas condiciones de calidad. Si Ud. tiene alguna observación sobre la calidad de este producto, le agradeceríamos nos informara.

Por favor, contacte con nosotros en la siguiente dirección:

Dpto. Calidad de mercado; Persona de contacto: Carlos Inaraja González
 Teléfono: 91 484 87 00 (Centralita); 91 484 87 12 (Directo)
 Correo electrónico: carlos.inaraja@heineken.es