


SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
 Juver Alimentación, S.L.U	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Aprobado: Q+D/RM
	LIMONADA JUVER	Fecha: 14/02/22
	XXX-FTPT-BJ-LIMONADA	Pág.: 1/3
Copias: Cc, Cm, Mk		Rev. Nº: 1

FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL PRODUCTO: Bebida refrescante de zumo de limón a partir de concentrado con azúcar y edulcorante.

Contenido en zumo: mínimo 13%.

INGREDIENTES: Agua, zumo de limón a partir de concentrado (13%), azúcar, vitamina C y edulcorante (sucralosa).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL


Información Nutricional	
Valores nutricionales medios por/Typical nutritional values per/Valeurs nutritionnelles moyennes pour/Valores nutricionais médios por	100 ml
Valor energético/Energy/Énergie/Energia	121kJ/28kcal
Grasas/Fat/matères grasses/Lípidos	0,0 (g)
de las cuales saturadas/of which saturates/dont acides gras saturés/dos quais saturados	0,0 (g)
Hidratos de carbono/Carbohydrate/Glucides/Hidratos de carbono	7,0 (g)
de los cuales azúcares/of which sugars/dont sucres/dos quais açúcares	6,5 (g)
Fibra alimentaria/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra	0,0 (g)
Proteínas/Protein/Protéines/Proteínas	0,1 (g)
Sal/Salt/Sel/Sal	0,01 (g)
Vitamina /Vitamin /Vitamine /Vitamina	6,0 mg (7,5% VRN)

VRN: Valores de Referencia de Nutrientes

ALERGENOS: no contiene

FORMATO: Formatos de papel

OGM'S: Todos los productos fabricados por Juver Alimentación están elaborados a partir de ingredientes libres de organismos genéticamente modificados, incluyendo aditivos, aromas, vitaminas y sustancias de soporte.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
 Juver Alimentación, S.L.U	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Aprobado: Q+D/RM
	LIMONADA JUVER	Fecha: 14/02/22
	XXX-FTPT-BJ-LIMONADA	Pág.: 2/3
Copias: Cc, Cm, Mk		Rev. Nº: 1

Multirresiduos y Metales Pesados: El contenido de productos antiparasitarios para cultivos y pesticidas cumple con la normativa para productos alimenticios de la U.E.

Registro Sanitario: R.G.S.E.A.A.: 29.01060/MU

CONTROL DE LA MATERIA PRIMA: Análisis de muestras por fecha de entrada a fábrica y lote de fabricación, según se indica en los Manuales de “Control de Entradas” y de “Control de Proceso de Fabricación”.

PROCESO DE FABRICACION: La mezcla se prepara en depósitos de acero inoxidable; previamente el operario comprueba la calidad de las materias primas de forma visual y organolépticamente, avisando a Control de Calidad cualquier anomalía observada.

Una vez ajustado el °Brix y la acidez, el producto pasa a un desaireador y a la pasteurización, llenándose a temperatura ambiente en circuito aséptico (brik). Pasa a la zona de agrupado, embalaje y paletizado.

CONTROLES DE FABRICACION

1. Materia prima: análisis de pH, acidez, °Brix y organoléptico.
2. Proceso de fabricación: control del vacío en el desaireador y temperatura de pasteurización, llenado y enfriamiento del producto. Control organoléptico en línea. Control de cierres y control estadístico de contenido efectivo.


CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

a) Físico-Químicas

Grado Brix	6,8 – 7,6
Acidez (g a.c.a./ 100 ml)	0,550 – 0,950
pH	< 4,2
Vitamina C (mg/100 ml)	6,0 (7,5% VRN)

b) Microbiológicas

Aerobios mesófilos	< 1 u.f.c./ml.
Mohos y levaduras	< 1 u.f.c./ml.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
 Juver Alimentación, S.L.U	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO	Aprobado: Q+D/RM
	LIMONADA JUVER	Fecha: 14/02/22
	XXX-FTPT-BJ-LIMONADA	Pág.: 3/3
Copias: Cc, Cm, Mk		Rev. Nº: 1

CONTROL DEL PRODUCTO TERMINADO

Al producto terminado se le realizan los siguientes controles:

1. Control de contenido efectivo.
2. Control de pH, °Brix, acidez, vitamina C
3. Control organoléptico.
4. Seguimiento en incubación a 30°C según muestreo estadístico de la fabricación.
5. Control microbiológico por impedancia y placa, por cada lote fabricado

CODIFICACION: El consumo preferente es de 12 meses a partir de la fecha de fabricación, que esta indicado en la parte superior del envase con el formato “dd mm aa”.

El lote se identifica según Normas establecidas.

CUARENTENA: En producciones asépticas, el producto tiene un tiempo de cuarentena de 4 días (control por impedancia y siembra en placa) y además se mantienen muestras paralelas en estufa durante los 4 días de cuarentena

En la estufa se realiza el seguimiento de las muestras en incubación a 30°C. Antes de finalizar la cuarentena, se hace un análisis organoléptico de una muestra por lote.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto se debe conservar en el frigorífico y consumir antes de 4 días.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Agitar antes de servir

REGLAMENTACION APLICABLE

La legislación en vigor de España y UE, para este tipo de productos alimenticios.

USO PREVISTO: Público en General

Consumo directo