


1. Denominación del Producto	CAVA BRUT NATURE COUPAGE																												
2. Descripción	Cava Brut Nature Coupage																												
3. Composición / clasificaciones:	Cava a partir de vinos de las variedades Macabeo y Parellada.																												
4. Características organolépticas:	<p>Aspecto: líquido transparente y burbuja muy fina</p> <p>Color: muy pálido con reflejos amarillo</p> <p>Olor: frutas blancas y panadería.</p> <p>Sabor: característico a cava</p>																												
5. Tiempo de Crianza	Entre 9 y 25 meses																												
6. Características químicas, físicas y microbiológicas	<p>Grado alcohólico 11.50 %vol. +/- 0.8.</p> <p>Azúcares < 5 gr/L</p>																												
7. Normativa de aplicación	<p>Normativa OIV 22 octubre de 2004 y sus posteriores modificaciones.</p> <p>RD 1169/2011 del 25 octubre sobre la información alimentaria que se facilita al consumidor.</p>																												
8. Condiciones de conservación	Lugar seco y fresco. Protegido de la luz solar directa.																												
9. Uso previsto	<p>Por su contenido alcohólico exclusivo para mayores de edad. Atención a las embarazadas.</p> <p>Por su contenido en sulfitos atención a alérgicos.</p> <p>Consumir muy frío</p> <p>Consumir sólo o combinado con otras bebidas o con otros alimentos</p>																												
10. Alérgenos	<p>El contenido en alérgenos según Directiva 89/2003 y modificaciones posteriores, es:</p> <table border="1" data-bbox="501 1541 1169 2128"> <tr> <td>Cereales que contengan gluten</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Huevos y productos a base de huevo</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Pescado y productos a base de pescado</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Cacahuets y productos a base de cacahuets</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Soja y productos a base de soja</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Frutos de cáscara</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Apio y productos derivados</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Mostaza y productos derivados</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>Altramuces y productos a base de altramuces</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Moluscos y productos a base de moluscos</td> <td>NO</td> </tr> </table>	Cereales que contengan gluten	NO	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Huevos y productos a base de huevo	NO	Pescado y productos a base de pescado	NO	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Soja y productos a base de soja	NO	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	Frutos de cáscara	NO	Apio y productos derivados	NO	Mostaza y productos derivados	NO	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro	SI	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
Cereales que contengan gluten	NO																												
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO																												
Huevos y productos a base de huevo	NO																												
Pescado y productos a base de pescado	NO																												
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO																												
Soja y productos a base de soja	NO																												
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO																												
Frutos de cáscara	NO																												
Apio y productos derivados	NO																												
Mostaza y productos derivados	NO																												
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO																												
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro	SI																												
Altramuces y productos a base de altramuces	NO																												
Moluscos y productos a base de moluscos	NO																												

11. Envases / embalajes	Peso Bruto Botella		1,63 Kg
	peso Neto		75 cl
	APILABLE		SI
	BOTELLAS/CAJA		6
	MEDIDAS CAJA EMBALAJE (cm)	L	27,5
		A	18,8
		H	30,5
	COD. EAN		8437012480032
	DUN 14		8437012480971
	PESO BRUTO CAJA		10 Kg
	PALETS EUROPEO	CJ/CAPA	17
CAJAS/PALE		85	
ALTURA PALE		1,85	
Nº CAPAS		5	

12. Información nutricional	Parámetro	Resultado	Unidades	% sobre CDO por 100g	*CDO para un adulto
	Valor energético	23,8	KJ/100g	0	8400
	5,6	Kcal/100g	0	2000	
Grasas	0,0	g/100g	0	70	
Grasas saturadas totales	0,0	%	0	20	
Hidratos de Carbono	1,4	g/100g	1	260	
Azúcares	0,5	g/100g	1	90	
Proteínas	0,0	g/100g	0	50	
Sal	0,1	g/100g	2	6	

Firmado por:



Fdo.: Jose Manuel
Cargo: Responsable de Seguridad Alimentaria y Técnico

Firmado por:



Fdo.: Francisco Escaso
Cargo: Gerente