

Bebida gasificada orgánica de limón y jengibre

BEBIDA AZUCARADA GASIFICADA SIN ALCOHOL CON 20% DE JUGO ORGÁNICO DE LIMÓN Y JENGIBRE. LIBRE DE GLUTEN.

CERTIFICACIONES



LEY ETIQUETADO FRONTAL



DISPONIBILIDAD

Todo el año

INGREDIENTES

Agua carbonatada, jugo de limón orgánico, azúcar orgánico, jengibre en polvo.

VIDA ÚTIL

12 meses; mantener en lugar fresco y seco, no exponer al sol ni a altas temperaturas; no necesita refrigeración cuando el producto se encuentra cerrado; una vez abierto mantener refrigerado y consumir dentro de las 48hs. Para consumo directo. No consumir directamente del envase.

REGISTROS

Registro Nacional Elaborador (RNE): 21-114487
Registro Nacional Producto Alimentario (RNPA): 21-132920

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES

Lata de aluminio con barniz epoxi 354cc + tapa de aluminio + funda de polipropileno termocontraíble; en Pack film termocontraíble de 24 unidades. Dimensiones pack: 13 cm alto, 27,5 cm ancho, 43 cm largo. Peso: 9,260 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

200 cc (1 vaso)

	Cantidad por porción	% VD(*)
Valor Energético (Kcal= Kj)	44=184	2
Carbohidratos (g)	11	4
Azúcares totales	11	-
Azúcares añadidos	11	-
Proteínas (g)	0	0
Grasas totales (g)	0	0
Grasas Saturadas (g)	0	0
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	0
Sodio (mg)	0	0



* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal.-u 8400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Bebida gasificada orgánica de limón y jengibre

Alérgenos principales	Nombre específico	Posible presencia de alérgenos	Posible presencia accidental:
Gluten: cereales o productos que lo contengan	N/A	Gluten: cereales o productos que lo contengan	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	N/A	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevos	N/A	Huevos y productos a base de huevos	NO
Pescado y productos a base de pescado	N/A	Pescado y productos a base de pescado	NO
Maní y productos a base de maní	N/A	Maní y productos a base de maní	NO
Soja y productos a base de soja	N/A	Soja y productos a base de soja	NO
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	N/A	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	NO
Frutos de cáscara y derivados (nuez, avellana, pistacho, almendras, etc.)	N/A	Frutos de cáscara y derivados (nuez, avellana, pistacho, almendras, etc.)	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	N/A	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración mayor a 10 mg/Kg o mg/L expresadas como SO ₂ (indicar concentración)	N/A	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración mayor a 10 mg/Kg o mg/L expresadas como SO ₂ (indicar concentración)	NO
Apio y productos a base de apio	N/A	Lupines y productos a base de Lupines	NO
Lupines y productos a base de lupines	N/A	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	N/A	Apio y productos a base de apio	NO
Mostaza y productos a base de mostaza	N/A	Mostaza y productos a base de mostaza	NO

CONSIDERACIONES E INDICACIONES DE ALMACENAMIENTO, MANEJO Y USO DE PRODUCTOS LAS BRISAS:

- El almacenado debe efectuarse, de forma prioritaria, en sector cubierto y en condiciones que garanticen la protección y resguardo de los productos. El suelo de las áreas de almacenaje debe estar asfaltado y almacenarse sobre algún soporte (pallet).
- No mezclar con productos químicos y no almacenar otros productos por encima (elementos pesados o punzantes).
- Mantener alejado de productos o sustancias contaminantes (pinturas, lubricantes, productos de limpieza, etc).
- Evitar el sobreapilamiento de packs y no apilar de manera brusca para prevenir que el peso altere la integridad de los envases.
- No exponer al sol ni altas temperaturas; mantener en lugar fresco y seco (evitar góndolas/estanterías expuestas al sol directo).
- El envase debe estar seco, sin pérdida de producto observable.
- Envase hinchado o dañado es indicador de producto NO APTO para consumo.
- En caso de rotura de envases asegurar un correcto descarte de los mismos, evitando contaminaciones y realizarlo de manera ambientalmente responsable.