SIDRA MAYADOR CIDER	**FICHA DE PRODUCTO** **SIDRA ASTURIANA MAYADOR 75 aniversario**	**FORMATO- 05** Código:1222
	MANUEL BUSTO AMANDI SA **A 8 (Salida 346) LA RASA – 33316** **VILLAVICIOSA - ASTURIAS – SPAIN** **TEL. +34/985890197 - FAX +34/985891409**	Página 1 de 1

DENOMINACIÓN	SIDRA ASTURIANA MAYADOR 75 ANIVERSARIO			
INGREDIENTES	Sidra, Azúcar, Ácido cítrico o ácido cítrico y ácido láctico, Anhidrido carbónico, Caramelo y Conservantes: dióxido de azufre y Sorbato potásico.			
ORIGEN	España			
DECLARACIÓN NUTRICIONAL	Grado alcohólico: 4,1%			
CONDICIONES DE CONSERVACION	Envase cerrado: No Aplica Envase abierto: Mantener refrigerado y consumir antes de 4 días Producto no apto para intolerantes a los sulfitos			
CONSUMO PREFERENTE	No aplica			
EAN ENVASE	**8413481012004**			
DESCRIPCIÓN ENVASE	BOTELLA	VIDRIO 75 cl MODELO "NATURA" VERDE		
	TAPÓN	CORCHO CHAMPÁN – BOZAL		
	CAPSULA	ORO LUCIDO 7-A		
LOTE	Va impreso en la etiqueta (contra), indicando la (L) lote, día del calendario juliano / Año y la hora y minuto de fabricación. (L 000/AA HH:MM)			
RECETA ELABORACIÓN	S-4		**RECETA CARBONATACIÓN**	5
EAN EMBALAJE	**8413481584488**			
DESCRIPCIÓN EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN "MAYADOR" 6 UNIDADES – Largo 26,0 cm; ancho 17,0 cm; alto 32,0 cm – Peso: 7,74 Kg			
CODIFICACIÓN EMBALAJE	L (lote), día del calendario juliano / Año y la hora y minuto de fabricación (L 000/AA HH:MM)			
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: distintas tonalidades de amarillo. Olor y sabor: Limpio y equilibrado con notas a manzana fresca. Aspecto: Transparente y brillante. Ausencia de sabores, olores, colores o aspectos anormales.			
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	Acidez volátil < 2,2 g/l ac. acético Metanol < 200 mg/l Extracto seco no reductor > 13 g/l Cenizas > 1,5 g/l		Según los parámetros fijados en el Real Decreto 72/2017	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	No establecidas según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.			
OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS)	De acuerdo a los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003, este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Si hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.			
RADIACIÓN IONIZANTE	De acuerdo al Real Decreto 348/2001, este producto no ha sido sometido a tratamiento con radiación ionizante			
CONTAMINANTES AMBIENTALES	El producto cumple con el Reglamento (UE) nº 915/2023, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones y Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y sus posteriores modificaciones.			
PALETIZACIÓN	EURO (1200 x 800)	EURO (1200 x 800)	AMERICANO (1200 x 1000)	AMERICANO (1200 x 1000)
	21 x 4 (84)	21 x 5 (105)	28 x 3 (84)	28 x 4 (112)
CONDICIONES ALMACENAMIENTO	Tª AMBIENTE-APILAMIENTO MÁX. 2 ALTURAS			
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Tª AMBIENTE – PALETIZADO 1 ALTURA			
ALERGENOS Reglamento (UE) 1169/2011	SO2 y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l		Contiene Sulfitos<200ppm	
OTRAS LEGISLACIONES	Real decreto 1052/2003 relativo a la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1333/2008 relativo a aditivos alimentarios y posteriores modificaciones Reglamento (UE) 10/2011 relativo a materiales plásticos en contacto con alimentos y posteriores modificaciones			

EDICIÓN	Nº REVISIÓN	EDITADO POR Calidad	REVISADO POR Producción	APROBADO POR Gerente
Septiembre 2026	1			