

## Licor de Limón

Fecha realización: 31 / 10 / 2019

Fecha revisión: 27 / 12 / 2023

Cod. 2545

## Descripción de producto

Licor de Limón

País de origen Elaborado en España

Variedad

Calibre

## Ingredientes

alcohol etílico, azúcares y aromas.

Conservación Conservación: conservar en lugar fresco y seco.  
Evitar cambios de temperaturas bruscos.

Registro Sanitario



## Información nutricional

	Peso Neto
Valor Energético	798.0 kJ 190.0 kcal
Grasas	0.0 L
Grasas Saturadas	0.0 L
Grasas Monolinsaturadas	0.0 L
Grasas Polinsaturadas	0.0 L
Hidratos de carbono	0.0 L
Azúcares	0.0 L
Hidratos de carbono	0.0 L
Proteínas	0.0 L
Sal	0.0 L

## Especificaciones de producto

Marca VERSALLES

Vida útil no precisa.

Modo de empleo

Población Destino

GTIN13 8435564902545

GTIN14 / DUN14 18435564902542

## Datos Logísticos

GARRAFA PET 3 L

Capacidad	3000	Unidades por caja	4	(A) 98 x (L) 154 x (H) 320
Peso Bruto	3070 L	Unidades por base de palet	4	
Peso Escurrido	3 L	Alturas en palet	13	
Peso Neto	3 L	Total cajas en palet	52	



Condiciones de Almacenamiento

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

Otras Especificaciones Técnicas

20% Vol. Bebida espirituosa obtenida de la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola, edulcorados y con adición de aromas y/o productos característicos del sabor a hierbas o especias.

## Características Físico-Químicas

Fecha realización: 31 / 10 / 2019

Fecha revisión: 27 / 12 / 2023

Cod. 2545

GRADO ALCOHÓLICO: 19,7 - 25,3 %

METANOL: mín. 30 g/hl a.a.

ACIDEZ TOTAL: mín. 1,5 g/hl a.a.

ACETALDEHIDO: mín. 0,5 g/hl a.a.

ACETATO DE ETILO: mín. 1,3 g/hl a.a.

ALCOHOLES SUPERIORES: mín. 0,5 g/hl a.a.

AZÚCARES: 100 - 250 g/l

**Características Organolépticas**

ASPECTO: Homogéneo y traslúcido.

COLOR: Amarillo intenso y brillante alcanzando tonalidades verdosas en ocasiones.

AROMA: Dulce por los azúcares y aromatizado.

SABOR: Característico, fresco y digestivo.

**Características Microbiológicas****Características Toxicológicas****Declaración de alérgenos y OMG's**

Este artículo está fabricado con productor o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)	N	ESPELTA	N
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	N	LACTOSA	N
HUEVO y productos a base de huevo	N	ALTRAMUCES o lupino y productos a base de altramuces	N
PESCADO y productos a base de pescado	N	CENTENO	N
LECHE	N	ALMENDRA	N
FRUTOS SECOS	N	AVELLANA	N
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes	N	NUEZ DE MACADAMIA	N
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	N	NUEZ DE PACANA	N
DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones mayor o igual a 10mg/Kg. o 10 mg/litro en términos SO <sub>2</sub>	N	NUEZ QUEENSLAND	N
CEREALES CON GLUTEN	N	NUEZ DE BRASIL	N
GLUTEN	N	NUEZ	N
SOJA y productos a base de soja	N	TRAZAS DE FRUTOS SECOS	N
APIO y productos derivados	N	MOLUSCOS y productos a base de moluscos	N
MOSTAZA y productos derivados	N	TRIGO	N
CEBADA	N	PISTACHO	N
KAMUT	N	MAIZ	N
AVENA	N	No contiene alérgenos de declaración obligatoria	S

**Información de producto**

Radiación Ionizante

OMG's

El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

#### Sellos

Versalles®



#### Información de empresa

**Sacasa**

SACESA SELECCIÓN S.L.

Polígono La Maja, Parcela P-6 Arnedo La Rioja España

+34 941 132 305

sacasa@saceseleccion.com

[www.saceseleccion.com](http://www.saceseleccion.com)

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

# Sacasa®

Realizada por

**Sacasa**  
SELECCIÓN  
CIF: B26316608

SACESA SELECCIÓN S.L. [www.saceseleccion.com](http://www.saceseleccion.com)  
Pol. La Maja, Parcela P-6 26500 Arnedo LA RIOJA  
sacasa@saceseleccion.com +34 941 13 23 05

Dto. Calidad

Aprobada por

**Sacasa**  
SELECCIÓN  
CIF: B26316608

SACESA SELECCIÓN S.L. [www.saceseleccion.com](http://www.saceseleccion.com)  
Pol. La Maja, Parcela P-6 26500 Arnedo LA RIOJA  
sacasa@saceseleccion.com +34 941 13 23 05

Gerencia – Santiago  
Celorrio Sanz

Aceptada por