

Anisado Especial

Fecha realización: 27 / 12 / 2019

Fecha revisión: 24 / 5 / 2023

Cod. 7462

Descripción de producto

Anisado Especial

Pais de origen Elaborado en España

Variedad

Calibre



Ingredientes

agua, alcohol etílico, azúcares y aromas naturales.

Conservación Conservación: conservar en lugar fresco y seco.

Registro Sanitario R.E. Nº 31/61411 NA

Información nutricional

	Peso Neto
Valor Energético	0.0 kj 0.0 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

Modo de empleo Grupo vulnerables de consumidores: menores de 18 años y diabéticos.

Población Destino

GTIN13 8436006917462

GTIN14 / DUN14 18436006917469

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

24% Vol. Las bebinadas espirituosas anisadas son aquellas obtenidas de la aromatización de un alcohol etílico de origen agrícola con extractos naturales de anís o de cualquier otra planta.

Características Físico-Químicas

GRADO ALCOHÓLICO: 23,7 - 28,3 %

METANOL: máx. 30 g/hl a.a.

ACIDEZ TOTAL: máx. 1,5 g/hl a.a.

ACETALDEHIDO: máx. 0,5 g/hl a.a.

ACETATO DE ETILO: máx. 1,3 g/hl a.a.

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

AZÚCARES: 200 - 300 g/l

Características Organolépticas

COLOR: Transparente.

SABOR: Suave, con textura y viscosidad propia.

ASPECTO: Traslúcido homogéneo.

AROMA: Muy dulce.

Características Microbiológicas

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismo y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

MUESTRA TESTIGO INCUBADA A TEMPERATURA AMBIENTE

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MUESTRA INCUBADA A 37°C DURANTE 7 DÍAS

BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

BACTERIAS ANAEROBIAS MESÓFILAS: Ausencia.

MOHOS Y LEVADURAS: Ausencia.

LACTOBACILOS: Ausencia.

Características Toxicológicas

Fecha realización: 27 / 12 / 2019

Fecha revisión: 24 / 5 / 2023

Cod. 7462

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 cacahuets	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 SO2	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



Información de empresa

SACESA SELECCIÓN S.L.

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

+34 941 132 305

sacesa@sacesaseleccion.com

www.sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

Realizada por

SACESA SELECCIÓN S.L. www.sacesaseleccion.com
Pol. La Maja, Parcela P-6 26500 Arnedo LA RIOJA
sacesa@sacesaseleccion.com +34 941 13 23 05

Dto. Calidad

Aprobada por

SACESA SELECCIÓN S.L. www.sacesaseleccion.com
Pol. La Maja, Parcela P-6 26500 Arnedo LA RIOJA
sacesa@sacesaseleccion.com +34 941 13 23 05

Gerencia – Santiago Celorrio Sanz

Aceptada por

