

Licor de Limón

Fecha realización: 23 / 5 / 2019

Fecha revisión: 23 / 5 / 2019

Cod. 1258

Descripción de producto

Pais de origen Elaborado en España

Variedad

Calibre

Ingredientes

etanol procedente de la destilación de mezclas de remolacha, zumo de limón concentrado y azúcar.

Conservación Conservación: conservar bien cerrado, lejos de fuentes de calor, olores fuertes y protegido de la luz. Almacenar en lugar fresco y seco.

Registro Sanitario N.R.S. 30.774 BU / N.R.E. 5142 BU

Información nutricional

	Peso Neto
Valor Energético	0.0 kj 0.0 kcal
Grasas	0.0 cl
Grasas Saturadas	0.0 cl
Grasas Monoinsaturadas	0.0 cl
Grasas Poliinsaturadas	0.0 cl
Hidratos de carbono	0.0 cl
Azúcares	0.0 cl
Hidratos de carbono	0.0 cl
Proteínas	0.0 cl
Sal	0.0 cl



Especificaciones de producto

Marca VERSALLES

Vida útil no precisa fecha de consumo preferente.

Modo de empleo

Población Destino

GTIN13 8435564901258

GTIN14 / DUN14 18435564901255

Datos Logísticos

FRASCA 0,70 L.

Capacidad	700	Unidades por caja	6	(A) 81 x (L) 81 x (H) 208
Peso Bruto	1315 cl	Unidades por base de palet	4	
Peso Escurrido	70 cl	Alturas en palet	21	
Peso Neto	70 cl	Total cajas en palet	84	



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

Obtenido por mezcla de zumo concentrado de limón con alcohol etílico, edulcorado con azúcar.

Características Físico-Químicas

CONTENIDO EN ALCOHOL V/V MEDIDO POR VOLUMEN: 30° +/- 0,5

DENSIDAD RELATIVA A20/20: 1,05 gms/cm3

Características Organolépticas

COLOR: Amarillento.

OLOR: Característico del limón.

SABOR: Característico del limón.

ASPECTO: Líquido opalino amarillento.

Características Microbiológicas**Características Toxicológicas**

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (*)

Estaño: 200 ppm (*)

Cadmio: 0,05 ppm (*)

(*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

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.

Fecha realización: 23 / 5 / 2019

Fecha revisión: 23 / 5 / 2019

Cod. 1258

Sellos

Información de empresa

Sacesa

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

Sacesa®

Realizada por

Sacesa
SELECCIÓN
CIF: B26316608
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
CIF: B26316608
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