



Fecha realización: 23 / 4 / 2019 Fecha revisión: 23 / 4 / 2019

Cod.

4867

Descripción de producto

Pais de origen

Elaborado en España

Variedad

Calibre

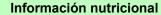
Ingredientes

etanol procedente de la destilación de orujos de uva y de melazas de remolacha, azúcar, caramelina vegetal y café natural.

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



	Peso Neto
Valar En annihir a	0.0 kj
Valor Energético	0.0 kcal
Grasas	0.0 cl
Grasas Saturadas	0.0 cl
Grasas MonoInsaturadas	0.0 cl
Grasas Polinsaturadas	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

I I I I I I I I I I I I I I I I I I I
Versalles
Light de V CAFE 30% Not. 70 ct.

Fsnec	ificac	iones d	le prod	lucto

VERSALLES Vida útil no precisa fecha de consumo preferente.

Modo de empleo Población

Marca

Destino

GTIN13

8436006914867

GTIN14 / DUN14

18436006914864

Datos Logísticos

FRASCA 0,70 L.

Capacidad	700	Unidades por caja			6
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	Peso	Palet

(A) 81 x (L) 81 x (H) 208



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.

662.8 Kgr.

Otras Especifiaciones Técnicas

Contiene cafeína.

Características Fisico-Químicas

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

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

Pág.1/3



FICHA TÉCNICA

Licor de Café

Fecha realización: 23 / 4 / 2019
Fecha revisión: 23 / 4 / 2019
Cod.

Características Organolépticas

4867

COLOR: Negro.

OLOR: Característico del café.

SABOR: Característico del licor de café.

ASPECTO: Líquido oscuro.

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 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 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 alergenos 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.

Versión 1 Pág.2 / 3



Fecha realización: 23 / 4 / 2019 Fecha revisión: 23 / 4 / 2019

Cod.

4867

Sellos



Información de empresa

Sacesa

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Polígono La Maja, Parcela P-6 Arnedo La Rioja España +34 941 132 305 sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

Realizada por

SACESA SELECCIÓN, S.L. www.sacesaseleccion.com Pol. La Maja, Parjela P.6 26580 Amedo LA RIOJA Dto. Calidad

Aprobada por



Gerencia - Santiago Celorrio Sanz

Aceptada por					

Versión 1