

**Opis i przeznaczenie produktu.**

**Nazwa produktu:** **Coca-Cola Lime**

**Nr formuły:** **CL/LI-2409.00 1 1**

**Opis:** Napój gazowany o smaku cola i limonkowym.

**Składniki:** woda, cukier, dwutlenek węgla, sok limonkowy (0,5%) z soku zagęszczonego, barwnik E150d, kwas: kwas fosforowy, aromaty w tym kofeina, regulator kwasowości: cytryniany sodu, substancja konserwująca: benzoesan sodu.

Wszystkie składniki użyte w produktach The Coca-Cola Company są bezpieczne i odpowiednie dla napojów bezalkoholowych.

**Wartość odżywcza w 100 ml:**

Energia 183 kJ (43 kcal),

Tłuszcz 0g,

W tym kwasy nasycone 0g,

Węglowodany 10,6 g

w tym cukry 10,6g

Białko 0g

Sól 0,02g

**Bezpieczeństwo zdrowotne żywności** - zapewnione dzięki stosowanym procedurom mycia i sanitacji, procedurom badań mikrobiologicznych, oraz niskiemu pH (ok. 2.5) i zawartości dwutlenku węgla (>3.4 g/l) a także dzięki zastosowaniu opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**Opakowanie:**

<i>Rodzaj opakowania</i>	<i>Termin przydatności do spożycia</i>
NR-PET od 500ml do 2500ml – zgodnie z	
✓ Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 10/2011 z późniejszymi zmianami i specyfikacją CCHBC	6 miesięcy
✓ Butelka Szklana 200ml – zgodnie z:	
- Opinia wydana przez Narodowy Instytut Higieny Żywności	9 miesięcy
- Specyfikacja CCHBC	
✓ CAN 330ml oraz wieczko zgodnie ze specyfikacją CCHBC	9 miesięcy
✓ Nakrętka (polietylenowa lub polipropylenowa), zgodnie z: zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 10/2011 z późniejszymi zmianami i specyfikacją CCHBC	
✓ Kapsel ze stali zimno-walcowanej typu MR, zgodnie ze specyfikacją CCHBC	

**Przechowywanie i dystrybucja:**

Produkt musi być przechowywany i transportowany zgodnie z zasadami dobrych praktyk magazynowych. Środki transportu muszą być dopuszczone do transportu żywności. Konieczne jest zabezpieczenie produktu przed zamrożeniem.

Produkt, który zamarznął nie może być skierowany do sprzedaży. Nie należy składować produktu przy źródłach ciepła ani w miejscach, w których jest narażony na bezpośrednie oddziaływanie promieni słonecznych.

Zalecana temperatura przechowywania wynosi 5 - 20°C.

Maksymalna temperatura przechowywania nie powinna przekroczyć 35°C.

Zalecana temperatura przechowywania w lodówkach wynosi 5 - 9°C, przy czym temperatura przechowywania nie wpływa na jakość zdrowotną produktu, ani na okres przydatności do spożycia.

Produkt łatwo pochłania obce zapachy i ulega degradacji należy go składować z dala od farb, pochodnych fenoli, rozpuszczalników organicznych, środków dezynfekujących i innych związków o silnym zapachu. Nie stosować palet impregnowanych chemicznie.

Należy stosować właściwą rotację produktu, tzn. pobieranie z magazynu produktów z najkrótszą datą przydatności do spożycia. Im krótszy czas magazynowania tym mniejsza możliwość obniżenia jakości produktu pod wpływem czynników środowiskowych.

Maksymalna dopuszczona wysokość składowania- 2 i 1/2 palety (NR-PET), 3 palety (opakowania szklane), 1 paleta (puszki). Między sztaplowanymi paletami musi być przekładka papierowa.

W przypadku produktu w puszkach uszkodzenie jednego z opakowań i wyciek napoju może spowodować zniszczenie wszystkich opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym.

Dla produktów w opakowaniach szklanych: w przypadku stłuczenia się pojedynczej butelki w skrzynce, całą skrzynkę należy przeznaczyć do zniszczenia.

**Przeznaczenie:** Produkt jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia (przez osoby powyżej 3-ego roku życia - dzieci w wieku 0÷3 objęte są specjalnym programem żywieniowym).

Nie zaleca się spożycia przez osoby uczulone na kofeinę oraz diabetyków.

Produkt spełnia wymagania The Coca-Cola Company oraz obowiązujące, odpowiednie przepisy prawa polskiego i UE, w szczególności:

- Ustawa o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z dnia 8 stycznia 2010r. (Dz.U. nr 21, poz. 105) wraz z późniejszymi zmianami;
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dn. 10.07.2007, wraz z późniejszymi zmianami;
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą, z dn. 25.07.2007r. wraz z późniejszymi zmianami;
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;

[Powrót do listy produktów](#)