

**Opis i przeznaczenie produktu.**

**Nazwa produktu:** **FuzeTea Black Ice Tea Peach - Hibiscus**

**Opis:** Napój niegazowany o smaku brzoskwiniowym z ekstraktem z czarnej herbaty i hibiskusa. Zawiera cukry i substancję słodzącą.

**Składniki:** woda, cukier, fruktoza, kwasy: kwas cytrynowy i jabłkowy; ekstrakt z czarnej herbaty (0,12%), sok brzoskwiniowy z soku zagęszczonego (0,1%), naturalne aromaty, regulator kwasowości: cytryniany sodu; przeciwutleniacz: kwas askorbinowy; ekstrakt z hibiskusa (0.01%), substancja słodząca: glikozydy stewiolowe.

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

**Wartość odżywcza w 100 ml:**

Energia 81 kJ (19 kcal)

Tłuszcz 0 g.

w tym kwasy nienasycone 0 g,

Węglowodany 4,5 g,

w tym cukry 4,5 g,

Białko 0 g,

Sól 0,02 g

**Bezpieczeństwo zdrowotne żywności** - zapewnione dzięki niskiemu pH, stosowanym procedurom mycia i sanitacji, procedurom badań mikrobiologicznych, pasteryzacji oraz aseptycznej technologii nalewu, a także dzięki zastosowaniu opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością

**Opakowanie:**

<i>Potencjalne rodzaje opakowań</i>	<i>Termin przydatności do spożycia</i>
✓ NR-PET – zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 10/2011 z późniejszymi zmianami i specyfikacją CCHBC	9 miesięcy
✓ Nakrętka (polietylenowa lub polipropylenowa), zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 10/2011 z późniejszymi zmianami i specyfikacją CCHBC	
✓ CAN 330 ml i wieczko zgodnie ze specyfikacją CCHBC	9 miesięcy
✓ Butelka szklana – zgodnie ze specyfikacją CCHBC	9 miesięcy

**Przechowywanie i dystrybucja:** Produkt musi być przechowywany i transportowany zgodnie z zasadami dobrych praktyk magazynowych. Środki transportu muszą być dopuszczone do transportu

## Opis produktu

żywności. Konieczne jest zabezpieczenie produktu przed zamarznięciem. Produkt, który zamarzł 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- 1paleta (NR-PET), 1 paleta (opakowania szklane), 1 paleta (puszki)

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

W przypadku rozszczelnienia się opakowania może nastąpić psucie się produktu.

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Chronić przed działaniem promieni słonecznych.

Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 2 dni.

**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 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](#)
-