

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
FT-078
COCA-COLA ZERO

A- INFORMACIÓN GENERAL

A-1 Producto:

Nombre producto:	COCA-COLA ZERO
-------------------------	-----------------------

A-2 Suministrador:

Nombre Embotellador	Dirección:
COCA-COLA IBERIAN PARTNERS, S.A.	Paseo de la Castellana 259 C, Planta 9. 28046- Madrid.

B- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

B1- Denominación de venta:

BEBIDA REFRESCANTE AROMATIZADA. Con edulcorantes.

B2- Ingredientes:

Agua carbonatada, colorante E-150d, edulcorantes E-952, E-950 y aspartamo, acidulante E-338, aromas naturales (incluyendo cafeína) y corrector de acidez E-331.
Contiene una fuente de fenilalanina.

B3- Información nutricional:

	Información nutricional por 100 ml
Valor energético	
(kJ)	0,9
(kcal)	0,2
Grasas (g)	0
De las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	0
De los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	0
Sal (g)	0,02

Otros nutrientes declarados:

N/A

B4- Otras menciones del etiquetado:

Zero azúcares. Zero calorías.
Con edulcorantes.
Contiene una fuente de fenilalanina.

Modo de empleo:

N/A

Condiciones de conservación:

Proteger de la luz solar.
Preservar de olores agresivos.
Conservar en lugar limpio, fresco y seco.

B5- Uso esperado:

Producto de consumo directo, preferiblemente refrigerado. Las características organolépticas del producto pueden estar alteradas pasada la fecha de consumo preferente.

La congelación puede deformar o romper el envase.

Todos los envases están diseñados para ser abiertos con la mano, o con un abridor en los envases de vidrio, pudiendo así comprobar que el precinto está intacto en el momento de su apertura.

B6- Características organolépticas:

Parámetro	Especificaciones
Aspecto/Color /Sabor / Olor	Característico

B7- Características físico-químicas más relevantes:

	Especificaciones
Brix	0,2
CO₂ (vol)	3,6
pH	2,7

B8- Características microbiológicas y tratamiento térmico aplicado al producto (si aplica):

	Especificaciones
Microorganismos	Cumplimiento con la Reglamentación Técnico-Sanitaria que le es aplicable. Ver punto B9. Cumplimiento, en función del producto, con las especificaciones internas de Compañía Coca-Cola recogidas en el Estándar de Operaciones EO.LL-R-04 "Especificaciones y muestreo microbiológico"

Tratamiento térmico

NA

B9- Cumplimiento con la legislación:

Este producto cumple con la legislación española y europea que le es aplicable en general y en particular con la referente a Bebidas Refrescantes.

B10- Alérgenos:

Ver Anexo I

B11- Organismos Modificados Genéticamente (OMGs):

ver Anexo II

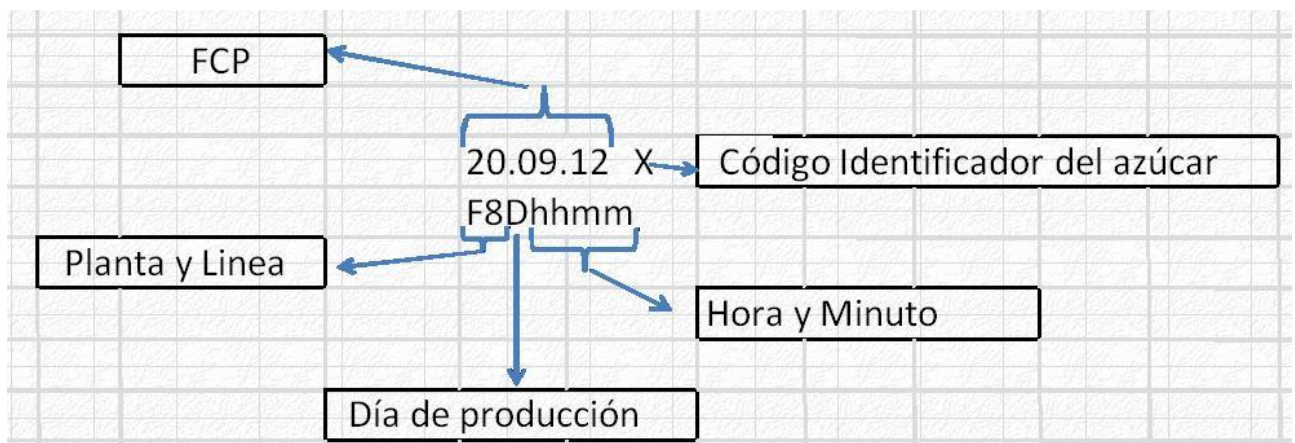
B12- Envases, vida útil y condiciones de almacenamiento:

Envases primarios	Todos los envases primarios cumplen con la legislación específica en cada caso y están autorizados por Compañía Coca-Cola para contener nuestros productos.
Fechas de consumo preferente	La información respecto a las fechas de consumo preferente por envase y producto están contenidas en nuestro Estándar de Operación interno EO.PT-P-01 "Codificación y rotación de producto". El producto es microbiológicamente estable en el tiempo mientras se encuentre en su envase original herméticamente cerrado. La vida útil se establece en base a estudios de estabilidad en el tiempo con variables como temperatura y luz. Se define el período de consumo preferente como el tiempo durante el que se mantienen aceptables las características organolépticas del producto (sabor, color, olor, gas, textura, etc) así como, si las hubiere, las características específicas definidas en el etiquetado nutricional (vitaminas, minerales, etc).
Envases secundarios	

	*Campo opcional a rellenar por Embotellador
Condiciones de almacenamiento	Preservar de olores agresivos. Proteger de la luz solar. Conservar en lugar limpio, fresco y seco. Almacenar lejos de fuentes de calor.
Condiciones especiales de almacenamiento	Ver sección B4- Otras menciones del etiquetado. No aplicable a todos los productos.
Transporte y distribución	Transporte y distribución de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. *Campo opcional a ampliar por embotellador

B13- Codificación y etiquetado:

Todos y cada uno de los envases lleva su codificación individual de manera visible y legible en el envase, etiqueta o tapón. La codificación se realiza de la siguiente manera:



- FCP: Fecha de consumo preferente

C- OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

Certificaciones vigentes hasta la fecha del documento: ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18.001, ISO 22.000 y PAS 220 "Prerequisite programmes on food safety for food manufacturing" (British Standards Institution).

Otras certificaciones externas: * Campo a ampliar por embotellador

NOTA:

*Puntos a cumplimentar o modificar por el embotellador.

D- CONTRATO DE ADHESIÓN DE ECOEMBALAJES ESPAÑA S.A.

Refrescos Envasados S.A y el embotellador Coca-Cola Iberian Partners, S.A. están adheridos a Ecoembalajes España con los números 00058 y 23744 respectivamente.

Para más información, consultar la web www.ecoembes.es.

E. HISTÓRICO DE MODIFICACIONES