

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 1 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO.

Vivesoy: Bebida de Zumo y Soja es una bebida obtenida a partir de soja no transgénica, sometida a un calentamiento en flujo continuo a un proceso de pasteurización y envasada asépticamente en envases Tetra Brik.

Por tanto, es un producto de larga vida que conserva sus características sin necesidad de frío a lo largo de su vida comercial.

Denominación legal	Denominación comercial
Bebida de Zumo de Naranja y Soja	Vivesoy Naranja y Soja
Bebida de Zumo de Piña y Soja	Vivesoy Piña y Soja
Bebida de Zumo de Melocotón y Soja	Vivesoy Melocotón y Soja
Bebida de Zumo de Papaya, Mango y Soja	Vivesoy Papaya, Mango y Soja

Este documento es de aplicación a todas las referencias de Bebida de Zumo y Soja Vivesoy fabricadas por CALIDAD PASCUAL S.A.U. en sus instalaciones de carretera de Palencia s/n, 09400 Aranda de Duero (Burgos), con Registro Sanitario: **RSI 21.010883/BU**.

2. INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES.

2.1. BEBIDA DE ZUMO DE NARANJA Y SOJA

2.1.a. INGREDIENTES:

Agua, Zumo de Naranja (11%) a partir de concentrado, Azúcar, **Semillas de soja** (2,7%), Estabilizante: (E440), Acidulante: (E330), Aroma, Antioxidante: (E300), Colorante: (E160a).

2.1.b. INFORMACION NUTRICIONAL.

INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por ración (1 vaso, 200 ml)		Por 250 ml	
Valor Energético	46 196	kcal kJ	92 391	kcal kJ	115 490	kcal kJ
Grasas de las cuales	0,4	g	0,8	g	1,0	g
Saturadas	0,1	g	0,2	g	<0,5	g
Monoinsaturadas	0,1	g	0,2	g	<0,5	g
Poliinsaturadas	0,2	g	0,4	g	<0,5	g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	9,7 9,7	g g	19,4 19,4	g g	24 24	g g
Fibra alimentaria	0,5	g	1,0	g	1,3	g
Proteínas	0,7	g	1,4	g	1,8	g
Sal	0,025	g	0,050	g	0,06	g

Calidad Pascual	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 2 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

2.2. BEBIDA DE ZUMO DE PIÑA Y SOJA.

2.2.a. INGREDIENTES:

Agua, Zumo de Piña (11%) a partir de concentrado, Azúcar, **Semillas de soja** (2,7%), Estabilizante:(E440), Acidulante: (E330), Aroma, Antioxidante: (E300).

2.2.b. INFORMACION NUTRICIONAL.

INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por ración (1 vaso, 200 ml)		Por 250 ml	
Valor Energético	47	kcal	94	kcal	118	kcal
	200	kJ	400	kJ	500	kJ
Grasas de las cuales	0,4	g	0,8	g	1,0	g
Saturadas	0,1	g	0,2	g	<0,5	g
Monoinsaturadas	0,1	g	0,2	g	<0,5	g
Poliinsaturadas	0,2	g	0,4	g	<0,5	g
Hidratos de Carbono	10	g	20	g	25	g
de los cuales azúcares	9,9	g	19,8	g	25	g
Fibra alimentaria	0,4	g	0,8	g	1,0	g
Proteínas	0,7	g	1,4	g	1,8	g
Sal	0,030	g	0,060	g	0,08	g

2.3. BEBIDA DE ZUMO DE MELOCOTÓN Y SOJA

2.3.a. INGREDIENTES:

Agua, Zumo de Melocotón (11%) a partir de concentrado, Azúcar, **Semillas de soja** (2,7%), Estabilizante (E440), Acidulante: (E330), Aroma, Antioxidante: (E300), Colorantes: (E-160 y E-100).

2.3.b. INFORMACION NUTRICIONAL.

INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por ración (1 vaso, 200 ml)		Por 250 ml	
Valor Energético	47	kcal	94	kcal	118	kcal
	199	kJ	398	kJ	498	kJ
Grasas de las cuales	0,4	g	0,8	g	1,0	g
Saturadas	0,10	g	0,2	g	<0,5	g
Monoinsaturadas	0,10	g	0,2	g	<0,5	g
Poliinsaturadas	0,20	g	0,4	g	<0,5	g
Hidratos de Carbono	9,8	g	19,6	g	25	g
de los cuales azúcares	9,8	g	19,6	g	25	g
Fibra alimentaria	0,5	g	1,0	g	1,3	g
Proteínas	0,8	g	1,6	g	2,0	g
Sal	0,025	g	0,050	g	0,06	g

Calidad Pascual	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 3 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

2.4. BEBIDA DE ZUMO DE PAPAYA, MANGO Y SOJA

2.4.a. INGREDIENTES:

Agua, Zumo de frutas 11% (7% de zumo de papaya a partir de concentrado y 4% puré de mango), Azúcar, **Semillas de soja** 2,7%, Dextrosa, Estabilizante: (E440), Acidulante: (E330), Aroma, Antioxidante:(300), Colorante: (E160a)

2.4.b. INFORMACION NUTRICIONAL.

INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por ración (1 vaso, 200 ml)	
Valor Energético	51	kcal	102	kcal
	216	kJ	432	kJ
Grasas de las cuales	0,4	g	0,8	g
Saturadas	0,10	g	0,2	g
Monoinsaturadas	0,10	g	0,2	g
Poliinsaturadas	0,20	g	0,4	g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	10,9	g	21,8	g
	10,6	g	21,2	g
Fibra alimentaria	0,5	g	1,0	g
Proteínas	0,7	g	1,4	g
Sal	0,025	g	0,05	g

3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

REFERENCIA	Salmonella sp. (u.f.c./25g)	Listeria mono cytogenes (u.f.c./25g)	Escherichia coli (u.f.c./g)	Coliformes (u.f.c./g)	Micro- organismos totales (u.f.c./g)	Mohos y levaduras (u.f.c./g)
Bebida de Zumo de Naranja y Soja	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	<25	Ausencia
Bebida de Zumo de Piña y Soja	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	<25	Ausencia
Bebida de Zumo de Melocotón y Soja	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	<25	Ausencia
Vivesoy Papaya, Mango y Soja	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	<25	Ausencia

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 4 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

4. DECLARACIONES ADICIONALES A INCLUIR OBLIGATORIAMENTE.

4.1. PRESENCIA DE ALERGENOS.

- Presencia de ingredientes conforme al Reglamento 1169/2011 y modificaciones sucesivas: (Si/No)

- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

PRODUCTO	¿Contiene alergen?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara(frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	Altramuzes y derivados	Moluscos y derivados
Bebida de Zumo de Naranja y Soja	Si	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No	No
Bebida de Zumo de Piña y Soja	Si	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No	No
Bebida de Zumo de Melocotón y Soja	Si	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No	No
Bebida de Zumo de Papaya, Mango y Soja	Si	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No	No

4.2. PRESENCIA DE GMOs.

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

4.3. PRESENCIA DE PELIGROS ESPECIFICOS.

En cumplimiento con el Reglamento CE Nº 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sucesivas modificaciones.

5. PRESENTACION COMERCIAL

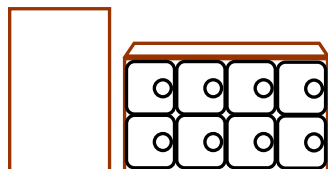
5.1. FORMATO 1 LITRO:

A) Unidad de venta

Tetraprisma de 1L con tapón

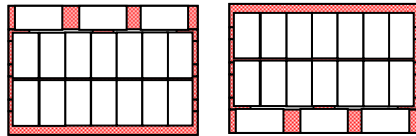
B) Acondicionamiento:

Caja Pack Master de 8 Tetraprismas de 1L



Calidad Pascual	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 5 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

Palet: 85 bandejas (17 cajas/capa x 5 capas) con film estirable = 680 envases



Esquema de paletizado: Pisos 1,3 y 5 2 y 4
(Sin separadores, sin cantoneras y con cola de paletizado)

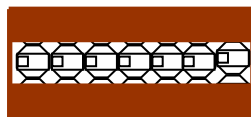
5.2. FORMATO 250 ml

A) Unidad de venta

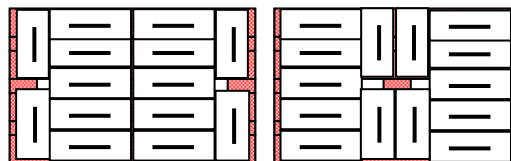
Pack de 3 TetraPrisma de 250ml (Tripack)

B) Acondicionamiento:

Bandeja de (7x3) = 21 envases de 250ml.



Palet: 126 cajas (14 cajas/capa x 9 capas) con film estirable. (2646 unidades)



Esquema de paletizado: Pisos 1,3,5 ,7 y 9 2,4,6 y 8
(Sin separadores, sin cantoneras y sin cola de paletizado)

5.3. CODIGOS EAN 13

Producto	Unidad		Caja de 8 x1 litro
Bebida de Zumo de Naranja y Soja 1 l	8410128650018		8410128651039
Bebida de Zumo de Piña y Soja 1 l	8410128650117		8410128651138
Bebida de Zumo de Melocotón y Soja 1 l	8410128650216		8410128651237
Bebida de Zumo de Papaya, Mango y Soja 1 l	8410128651312		8410128651336
Producto	Unidad		Caja de 21 x 250 ml
Bebida de Zumo de Naranja y Soja 250 ml	8410128651046		8410128651060
Bebida de Zumo de Piña y Soja 250 ml	8410128651145		8410128651169
Bebida de Zumo de Melocotón y Soja 250 ml	8410128651244		8410128651268
Bebidas de Zumo de Papaya, Mango y Soja 250 ml	8410128651350		8410128651367
	Pack R3	8410128651367	

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 6 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

6. IDENTIFICACIÓN DE LOTE.

6.1. ENVASES:

6.1.a. FORMATO 1 Litro

Lote/Consumir preferentemente antes del:

DD-XX-AA

EDDDAS HH:MM YYYYYY

DD: Día - **XX:** Mes - **AA:** Año, de consumo preferente.

E: Máquina envasadora.

DDD: Día natural de envasado.

A: Último dígito del año de envasado

S: Día de envasado de la semana (L, M, X, J, V, S, D)

HH:MM: **HH:** Hora de envasado **MM:** Minuto de envasado.

YYYYYY: Número de envase.

6.1.b. FORMATO 250 ml.

Lote/Consumir preferentemente antes del:

DD-XX-AA

EDDDAS HH:MM YYYYYY

DD: Día - **XX:** Mes - **AA:** Año, de consumo preferente.

E: Máquina envasadora.

DDD: Día natural de envasado.

A: Último dígito del año de envasado

S: Día de envasado de la semana (L, M, X, J, V, S, D)

HH:MM: **HH:** Hora de envasado **MM:** Minuto de envasado.

YYYYYY: Número de envase.

6.2. CAJAS:

6.2.a. FORMATO 1 Litro

Consumo preferente: DD / XX / AA

E: DDD

DD: Día / **XX:** Mes / **AA:** Año

E: Máquina envasadora.

DDD: Día natural de envasado.

6.2.b. FORMATO 250 ml: No llevan codificación. Se ven la fecha de los envases.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 7 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

6.3. PALETS:

Impreso en una etiqueta adherida al palet, llevará los siguientes datos: Nombre del producto y código de referencia, caducidad, lote, cantidad de producto/palet, nº de palet, código de barras.

7. VIDA COMERCIAL

Se encuentra indicada en los envases y embalajes.

El producto es comercialmente estéril, de larga duración a temperatura ambiente, por tanto carece de caducidad aunque se recomienda un consumo preferente antes de los 270 días desde su fecha de fabricación.

Vida secundaria: Consumir antes de 3 días desde su fecha de apertura.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO

No se necesitan precauciones especiales de conservación ni transporte. Sin embargo, temperaturas de altas de almacenamiento deterioran organolépticamente el producto.

No apilar los palets directamente uno sobre otro, ni colocar otras cajas u objetos de peso sobre su cara superior.

Uso esperado o inadecuado: El habitual para cualquier tipo de alimento de larga duración; aunque no se requiere frío para su conservación el frío mejora la percepción organoléptica. No congelar.

Para formatos monodosis: “Una vez abierto, conservar el envase en nevera y consumir el mismo día de apertura”

Para resto de formatos: “Una vez abierto, conservar el envase en nevera y consumir antes de 3 días”

Grupos poblacionales de riesgo: En general, son productos de gran consumo, dirigidos a todo tipo de público de cualquier edad, (salvo aquellos con posibles alergias o intolerancias a alguno de sus componentes. Ver punto 4).

De acuerdo con la legislación vigente en materia de etiquetado, el etiquetado de los envases proporciona toda la información nutritiva, de composición y conservación, así como cualquier alegación relacionada con un grupo particular de consumidores.

9. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición.

Decreto 2484/1967 texto del Código alimentario español.

R.D. 191/2011. Sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

R.D. 135/2010. Por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

R.D. 1801/2008. Normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido.

R.D. 1808/1991. Regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

R.D. 1669/2009, por el que se modifica la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 8 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

R.D. 2180/2004. Modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 930/1992.

R.D. 930/1992, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

R.D. 890/2011. Modifica la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 1334/1999

R.D. 1245/2008. Modifica la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios.

R.D. 2220/2004 de 26 de noviembre. Por el que se modifica la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios aprobada por el R.D 1334/1999.

R.D. 1334/1999, de 31 de julio. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, con las modificaciones sucesivas

R.D.103/2009.Modifica el R.D. 866/2008, por el que se aprueba la lista de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo

R.D. 866/2008. Por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo y posteriores modificaciones

R.D.1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios

R.D. 1118/2007. Modifica el R.D. 142/2002 de 1 febrero. Por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos a colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

R.D. 2196/2004, de 25 de noviembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobado por el R.D. 142/2002.

R.D. 142/2002. Por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos a los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (y modificaciones sucesivas).

R.D. 4/2004, de 9 de enero, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre.

R.D. 1477/1990. Por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales base para su producción

R.D. 2002/1995, de 7 de diciembre. Lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y modificado por R.D. 2197/2004 de 25 de Noviembre.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 9 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

R.D. 2197/2004. Por el que se modifica el R.D. 2002/1995 de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

R.D. 2002/1995, de 7 de diciembre. Lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y modificado por R.D. 2197/2004 de 25 de Noviembre.

R.D.1488/2009. Por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

R.D.1052/2003 de 1 de Agosto. Reglamentación técnico sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

R.D.140/2003. Criterios sanitarios de calidad del agua de consumo humano.

R.D. 640/2006. Por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

R.D. 1050/2003. Reglamento técnico sanitario para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros productos similares.

Reglamento 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Modifica la directiva 91/414/CEE del consejo.

Reglamento 1282/2011. Modifica el Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Reglamento 10/2011. Sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Reglamento 852/2004. Relativo a la higiene de productos alimenticios

Reglamento 109/2008. Por el que se modifica el Reglamento 1924/2006. Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Reglamento 107/2008. Por el que se modifica el Reglamento 1924/2006. Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

Reglamento 1924/2006. Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Reglamento (CE) 1925/2006. Sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

Reglamento 420/2011, Modifica al Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (CE) Nº 1881/2006. Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento 365/2010. Por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-C-SO-00-002 Revisión: 13 Página 10 de 10 Fecha: 17-06-2015
	VIVESOY: BEBIDA DE ZUMO Y SOJA	

Reglamento (CE) Nº 2073/2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento de la CE 1441/2007. Por el que se modifica el Reglamento CE 2073/ 2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establece en los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento 1333/2008: sobre aditivos alimentarios.

Reglamento 1334/2008: sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.

Reglamento CE nº 1829/2003. Sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Reglamento CE nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Directiva 2007/68. Por el que se modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE.

Directiva 2008/100/CE. Relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en lo que respecta a las cantidades diarias recomendadas, los factores de conversión de la energía y las definiciones

Directiva 2000/13/CE. Relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios R.D. 226/2006 por el que se suspende temporalmente la aplicación de una parte del anexo V.

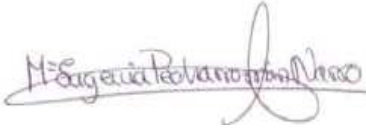
Directiva 90/496/CE. Relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. (Y sucesivas modificaciones)

Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes

Directiva 98/83/CE. Relativa a la calidad de las aguas destinadas a consumo humano.

Directiva 91/414/EC Relativa a la comercialización de los productos fitosanitarios.

Directiva 2001/112/CE. Relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

Elaborado por:  Mª Eugenia Pecharromán Narro Dpto. Calidad Industrial Calidad Pascual S.A.U.	Aprobado por:  Belén Martín Espeso Directora Calidad Industrial Calidad Pascual S.A.U.
---	--