	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b> <b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 1 de 13</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	

## 1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO.

Denominación legal	Denominación comercial
Bebida refrescante mixta de leche y zumo de frutas con edulcorante y con vitaminas A, C y E	Bifrutas Tropical Zero Materia grasa
Bebida refrescante mixta con zumo de frutas y leche con edulcorante y con vitaminas A, C y E.	Bifrutas Mediterraneo Zero Materia grasa
Bebida refrescante mixta con zumo de frutas y leche con edulcorante y con vitaminas A, C y E.	Bifrutas Pacífico Zero Materia grasa
Bebida refrescante mixta con zumo de frutas y leche con edulcorante y con vitaminas A, C y E.	Bifrutas Ibiza Zero Materia grasa

Este documento es de aplicación a todas las referencias BIFRUTAS SIN AZUCARES AÑADIDOS / ZERO MATERIA GRASA fabricadas por CALIDAD PASCUAL, S.A.U. en sus instalaciones de Carretera de Palencia s/n 09400 Aranda de Duero, Burgos. Con Registro Sanitario número: 29.02624/BU.

## 2. INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES.


### 2.1. PASCUAL BIFRUTAS TROPICAL ZERO MATERIA GRASA, (SIN AZUCARES AÑADIDOS, CONTIENE AZUCARES NATURALMENTE PRESENTES)

#### 2.1.a. INGREDIENTES:

Agua, **Leche** desnatada (10%), Zumo de frutas 7% (Piña y Mango a partir de concentrado), Polidextrosa, Estabilizante (Pectina), Acidulante (Ácido Cítrico), Vitaminas C, E y A, Aroma, Edulcorante (Sucralosa) y Colorante (E-160a i).

#### 2.1.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por ración 200 ml			Por ración 330 ml		
			Cantidad	% IR <sup>(2)</sup>	Cantidad	% IR <sup>(2)</sup>		
<b>Valor Energético</b>	10	kcal.	20	kcal.	1	33	kcal.	2
	42	kJ	84	kJ		139	kJ	
<b>Grasas</b>	0	g	0	g	0	0	g	0
de las cuales Saturadas	0	g	0	g	0	0	g	0
<b>Hidratos de Carbono</b>	1.8	g	3.6	g	1	5.9	g	2
de los cuales Azúcares	1.8	g	3.6	g	4	5.9	g	7
<b>Fibra alimentaria</b>	0.8	g	1.6	g	-	2.6	g	
<b>Proteínas</b>	0.3	g	0.6	g	1	1	g	2
<b>Sal</b>	0.03	g	0.06	g	1	0.1	g	2
<b>Vitamina C</b>	12	mg	24	mg	-	39.6	mg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	30	% VRN <sup>(1)</sup>		49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	
<b>Vitamina A</b>	120	µg	240	µg	-	396	µg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	30	% VRN <sup>(1)</sup>		49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	
<b>Vitamina E</b>	1.8	mg	3.6	mg	-	5.9	mg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	30	% VRN <sup>(1)</sup>		49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	<b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 2 de 13</b>

%VRN<sup>(1)</sup>: Valor de referencia de nutrientes

% I.R<sup>(2)</sup>: Ingesta de referencia. % Según la ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2000 kcal)

## **2.2. PASCUAL BIFRUTAS MEDITERRANEO ZERO MATERIA GRASA, (SIN A ZUCARES AÑADIDOS, CONTIENE AZUCARES NATURALMENTE PRESENTES)**

### **2.2.a. INGREDIENTES:**

Agua, Zumo de frutas 18% (Zumo de Naranja, Melocotón y Zanahoria partir de concentrado), **Leche** desnatada (10%), Estabilizante (Pectina), Aroma, Acidulante (Ácido Cítrico), Vitaminas C, E y A, Edulcorante (Sucralosa) y Colorante (E-160a i).

### **2.2.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:**

INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por ración 200 ml			Por ración 330 ml		
			Cantidad		% IR <sup>(2)</sup>	Cantidad		% IR <sup>(2)</sup>
<b>Valor Energético</b>	13	kcal.	26	kcal.	1	43	kcal.	2
	56	kJ	112	kJ		185	kJ	
<b>Grasas</b>	0	g	0	g	0	0	g	0
de las cuales Saturadas	0	g	0	g	0	0	g	0
<b>Hidratos de Carbono</b>	2.6	g	5.2	g	2	8.6	g	3
de los cuales Azúcares	2.6	g	5.2	g	6	8.6	g	10
<b>Fibra alimentaria</b>	0.6	g	1.2	g	-	2	g	-
<b>Proteínas</b>	0.4	g	0.8	g	2	1.3	g	3
<b>Sal</b>	0.06	g	0.06	g	2	0.2	g	3
<b>Vitamina C</b>	12	mg	24	mg	-	39.6	mg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	30	% VRN <sup>(1)</sup>		49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	
<b>Vitamina A</b>	120	µg	240	µg	-	396	µg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	30	% VRN <sup>(1)</sup>		49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	
<b>Vitamina E</b>	1.8	mg	3.6	mg	-	5.9	mg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	30	% VRN <sup>(1)</sup>		49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	


%VRN<sup>(1)</sup>: Valor de referencia de nutrientes

% I.R<sup>(2)</sup>: Ingesta de referencia. % Según la ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2000 kcal)

## **2.3. PASCUAL BIFRUTAS PACIFICO ZERO MATERIA GRASA, (SIN A ZUCARES AÑADIDOS, CONTIENE AZUCARES NATURALMENTE PRESENTES)**

### **2.3.a. INGREDIENTES:**

Agua, Zumo de frutas 15% (Manzana, Kiwi, Naranja, Lima y Uva a partir de concentrado), **Leche** desnatada (10%), Estabilizante (Pectina), Aroma, Acidulante (Ácido Cítrico), Vitaminas C, E y A, Edulcorante (Sucralosa) y Colorantes (E-141ii y E-100).

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>		<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b>		
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>		<b>Revisión: 10</b> <b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 3 de 13</b>		

### 2.3.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por ración 330 ml		
			Cantidad		% IR <sup>(2)</sup>
<b>Valor Energético</b>	11	kcal.	36	kcal.	2
	48	kJ	158	kJ	
<b>Grasas</b> de las cuales Saturadas	0	g	0	g	0
	0	g	0	g	0
<b>Hidratos de Carbono</b> de los cuales Azúcares	2.2	g	7.3	g	3
	2.2	g	7.3	g	8
<b>Fibra alimentaria</b>	0.5	g	1.7	g	-
<b>Proteínas</b>	0.4	g	1.3	g	3
<b>Sal</b>	0.06	g	0.2	g	3
<b>Vitamina C</b>	12	mg	39.6	mg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	
<b>Vitamina A</b>	120	µg	396	µg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	
<b>Vitamina E</b>	1.8	mg	5.9	mg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	

%VRN<sup>(1)</sup>: Valor de referencia de nutrientes

% I.R<sup>(2)</sup>: Ingesta de referencia. % Según la ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2000 kcal)


### 2.4. PASCUAL BIFRUTAS IBIZA ZERO MATERIA GRASA, (SIN A ZUCARES AÑADIDOS, CONTIENE AZUCARES NATURALMENTE PRESENTES)

#### 2.4.a. INGREDIENTES:

Agua, Zumo de frutas 15% (Melón y Sandía a partir de concentrado), **Leche** desnatada (10%), Estabilizante (Pectina), Acidulante (Ácido Cítrico), Aroma, Vitaminas C, E y A, Colorantes (E-160a i) y Edulcorante (Sucralosa)

#### 2.4.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 ml		Por ración 330 ml		
			Cantidad		% IR <sup>(2)</sup>
<b>Valor Energético</b>	11	kcal.	36	kcal.	2
	45	kJ	149	kJ	
<b>Grasas</b> de las cuales Saturadas	0	g	0	g	0
	0	g	0	g	0
<b>Hidratos de Carbono</b> de los cuales Azúcares	2	g	6.6	g	3
	2	g	6.6	g	7
<b>Fibra alimentaria</b>	0.5	g	1.7	g	-
<b>Proteínas</b>	0.4	g	1.3	g	3
<b>Sal</b>	0.06	g	0.2	g	3
<b>Vitamina C</b>	12	mg	39.6	mg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	
<b>Vitamina A</b>	120	µg	396	µg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	
<b>Vitamina E</b>	1.8	mg	5.9	mg	-
	15	% VRN <sup>(1)</sup>	49.5	% VRN <sup>(1)</sup>	

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b> <b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 4 de 13</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	

%VRN<sup>(1)</sup>: Valor de referencia de nutrientes

% I.R<sup>(2)</sup>: Ingesta de referencia. % Según la ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2000 kcal)

### 3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS.

REFERENCIA	Coliformes (u.f.c./g)	Microorganismos aerobios totales (u.f.c./g)	Mohos y levaduras (u.f.c./g)
Bifrutas Zero Materia grasa	Ausencia	<100	Ausencia

### 4. DECLARACIONES ADICIONALES A INCLUIR OBLIGATORIAMENTE.

#### 4.1. PRESENCIA DE ALERGENOS

- Presencia de ingredientes conforme el Anexo II del Reglamento 1169/2011 y sucesivas modificaciones.
- Presencia de ingredientes conforme con el Reglamento 1924/2006, si se realiza la alegación nutricional “Sin azucares añadidos”, se debe indicar seguidamente “Contiene azucares naturalmente presentes”
- Contiene una fuente de Fenilalanina
- 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
Bifrutas Tropical Zero Materia grasa	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Bifrutas Mediterraneo Zero Materia grasa	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Bifrutas Pacifico Zero Materia grasa	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Bifrutas Ibiza Zero Materia grasa	Si	No	No	No	No	No	No	Si	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.

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	<b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 5 de 13</b>

## 5. PRESENTACIÓN COMERCIAL.

### 5.1. AGRUPACIONES COMERCIALES

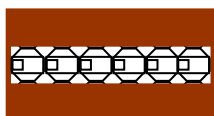
#### 5.1.a. FORMATO 330 ml

##### A) Unidad de venta:

- Unidad individual: 1 unidad individual de 330 ml
- Pack de 3 tetraprismas de 330 ml agrupados con cinta adhesiva perimetral. (Twin pack)
- Pack de 3 tetraprismas de 330 ml con tapón Dream cup (DC) agrupados con cinta adhesiva perimetral. (Twin pack)

##### B) Acondicionamiento

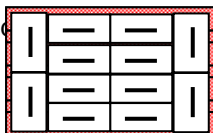
- **Bandeja** de 18 unidades individuales de 330 ml agrupados con PE retractilado.
- **Bandeja** con “tejadillos” con 18 unidades, 6 packs de 3 tetraprismas de 330 ml. (Twin pack)



##### - Paletizado:

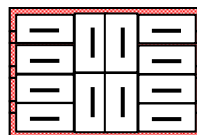
- Palet con 108 bandejas (12 bandejas/capa x 9 capas) con film estirable.

Esquema de paletizado



Pisos:

1, 3, 5, 7 y 9



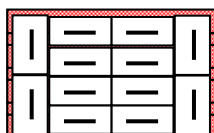
2, 4, 6 y 8

(Sin separadores, sin cantoneras, sin cola de paletizado)

- Palet con 96 bandejas (12 bandejas/capa x 8 capas con film estirable.

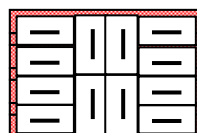
Esquema de paletizado

:




Pisos:

1, 3, 5, 7 y 9



2, 4, 6 y 8

(Sin separadores, sin cantoneras, sin cola de paletizado)

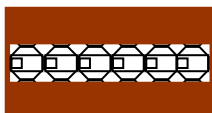
	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	<b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 6 de 13</b>

### 5.1.b. FORMATO 200 ml

A) **Unidad de venta:** Agrupación de 6 envases tetraprisma de 200 ml con pajita retractilados.

B) **Acondicionamiento:**

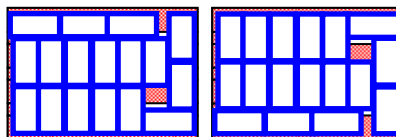
- **Bandeja con tejadillo** de 18 envases (3 agrupaciones de 6 unidades).



- **Bandejon cuarto de paleta:** 14 packs R6

**Paletizado**

- 170 bandejas (17 bandejas/capa x 10 capas) con film estirable.



Esquema de paletizado: Pisos 1,3,5,7,9,11      2,4,6,8,10

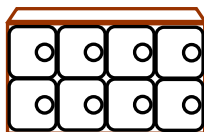
(Sin separadores, sin cantoneras y sin cola de paletizado)

- 40 bandejones (4 bandejones/capa x 10 capas) con film estirable. (Sin separadores, sin cantoneras y sin cola de paletizado)

### 5.1.c. FORMATO 1000 ml

A) **Unidad de venta:**

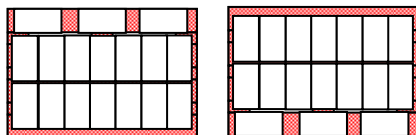
a) **Envase** tetraprisma de 1 litro con tapón



B) **Acondicionamiento:**


**Caja** de 8 tetraprismas de 1 litro

**Palet:** 85 bandejas (17 cajas/capa x 5 capas) con film estirable.



Esquema de paletizado: Pisos 1, 3 y 5      2 y 4

(Sin separadores, sin cantoneras y con cola de paletizado)

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> Revisión: 10 Fecha: 20-07-2016 Página 7 de 13
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	

## 5.2. CODIGOS EAN 13

### 5.2.a. FORMATO 330 ml R3 (pack de 3x330 ml)

Producto	Envase (EAN en papel brik)	Bandeja de 6 packs de 3 unidades (18 envases)	Palet
Bifrutas Tropical Zero	8410128271497	8410128271503	8410128167288
Bifrutas Tropical Zero Dream cup (DC)	8410128891145	8410128891152	-
Bifrutas Mediterraneo Zero	8410128168506	8410128168513	8410128168520
Bifrutas Pacifico Zero	8410128168568	8410128168575	8410128168582
Bifrutas Ibiza Zero	8410128168476	8410128168483	8410128168490

### 5.2.b. FORMATO 330 ml Individual

Producto	Envase (EAN en papel brik)	Bandeja (18 envases)	Palet
Bifrutas Tropical Zero	8410128271497	8410128169619	
Bifrutas Mediterraneo Zero	8410128168506	8410128168421	

### 5.2.c. FORMATO 200 ml en R6 (3 x 2)

Producto	Envase individual	Agrupación R6 (3x2)	Bandeja 3 pack de 6 unidades (18 envases)	Palet
Bifrutas Tropical Zero	8410128278106	8410128278113	8410128278120	8410128278137
Bifrutas Mediterraneo	--	8410128168384	8410128168391	8410128168407
Bifrutas R& dsp4x140 Tropical Zero	-	8410128278113	-	-

### 5.2.d. FORMATO 1 litro

Producto	Envase individual	Caja de 8 envases	Palet
Bifrutas Tropical Zero	8410128168179	8410128278186	8410128168193

## 6. IDENTIFICACIÓN DE LOTE.


### 6.1. ENVASES

#### 6.1.a. FORMATO 330 ml y 1 litro

Lote/Consumir preferentemente antes del:

DD-XX-AA

EDDDAS HH:MM NNNNNN

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	<b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 8 de 13</b>

**DD- XX- AA 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 la semana de envasado (L, M, X, J, V, S, D)

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

**NNNNNN:** Número de envase

### 6.1.b. Formato 200 ml.

Dependiendo de la maquina envasadora la distribución de la codificación puede ser la siguiente:

Lote/Consumir preferentemente antes del:

Opción 1

DD-XX-AA
EDDDAS
HH:MM NNNNNN

Opción 2

DD-XX-AA
EDDDAS HH:MM NNNNNN

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

**E:** Máquina envasadora.

**DDD:** Día natural de envasado.

**A:** Último dígito del año de envasado

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

**NNNNNN:** Número de envase

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


### 6.2. BANDEJAS/CAJAS:

No llevan codificación (se transparenta la de los envases unitarios)

### 6.3. PALETS

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



	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	<b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 9 de 13</b>

## 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:

Variedad	Fecha de consumo preferente
<b>Pascual Bifrutas Tropical Zero</b>	270 días desde su fecha de envasado
<b>Pascual Bifrutas Mediterraneo Zero</b>	187 días desde su fecha de envasado
<b>Pascual Bifrutas Pacifico Zero</b>	187 días desde su fecha de envasado
<b>Pascual Bifrutas Ibiza Zero</b>	187 días desde su fecha de envasado

## 8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO.

No se necesitan precauciones especiales de conservación ni transporte. Sin embargo, temperaturas de conservación superiores a 35 °C, deterioran organolépticamente el producto.

No apilar los palets directamente uno sobre otro ni colocar 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.

Agitar antes de servir, este producto puede presentar sedimento procedente de la pulpa del zumo de fruta o de otros ingredientes.

Vida secundaria :


- Formato Litro: Una vez abierto conservar el envase cerrado en nevera y consumir antes de 3 días.
- Formato 330 y 200 ml: Una vez abierto conservar el envase en nevera y consumir en el mismo día de apertura.
- Formato 330 ml Dream cup : Una vez abierto conservar el envase cerrado 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. Por su propia naturaleza no es apto/recomendable para personas con alergias a cualquiera de sus componentes, como puede ser la proteína de leche o la lactosa. (Ver punto 4).

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	<b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 10 de 13</b>

## 9. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- R.D. 650/2011. Por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria en materia de Bebidas refrescantes.
- 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. 890/2011. 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. 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. 1669/2009, por el que se modifica la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- 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. 2001/1995, de 7 de Diciembre. Lista positiva de aditivos colorantes 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.
- 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. 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. 1518/2007. Por el que se establecen parámetros mínimos de calidad en zumos y frutas y los métodos de análisis aplicables.

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	<b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 11 de 13</b>

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

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

R.D.1728/2007. Normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

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.

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. 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.

R.D. 1650/1991, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros productos similares.

Ley 17/2011. De seguridad alimentaria y nutrición.

Reglamento 872/2012. Por el que se adopta la lista de sustancias aromatizantes prevista en el Reglamento 2232/96, se incluye dicha lista en el anexo I del reglamento 1334/2008.

Reglamento 873/2012. Sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Union de aromas y materiales de base que figura en el anexo I del reglamento 1334/2008.

Reglamento 231/2012. Por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexo II y III del reglamento 1333/2008.

Orden SPI/190/2011, de 1 de febrero, por la que se modifica el anexo del Real decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes usados en los productos alimenticios.

Orden SPI/643/2011, de 21 de marzo, por la que se modifica en anexo del Real Decreto1466/2009, 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.


Orden SPI/681/2011, de 28 de marzo, por la que se modifican los anexos del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, 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.

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.

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 2073/2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento 2597/97. Por el que se establecen las normas complementarias de la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos en lo que se refiere a la leche de consumo.

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	<b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 12 de 13</b>

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) N° 1881/2006. Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los 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 y posteriores modificaciones.

Reglamento 1662/2006, que modifica el reglamento n° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 853/2004. Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.

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

Reglamento 178/2002. Por el que se establecen 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.

Reglamento 1333/2008. Sobre aditivos alimentarios.

Reglamento 1334/2008. Sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

Reglamento 1170/2009. Modifica al Reglamento 1925/2006 en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios.

Reglamento 108/2008. Por el que se modifica el Reglamento 1925/2006. Sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

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

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

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.

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

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

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.

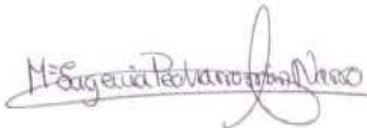

Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

	<b>MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)</b>	<b>Código: ES-PT-CP-AR-SB-025E</b> <b>Revisión: 10</b>
	<b>BIFRUTAS ZERO</b>	<b>Fecha: 20-07-2016</b> <b>Página 13 de 13</b>

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 90/496/CE. Relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Además de la legislación específica arriba mencionada y sus posteriores actualizaciones, los ingredientes especificados, así como sus condiciones de producción, transformación y distribución, deberán ser conformes a la legislación alimentaria vigente de rango horizontal, tanto estatal como comunitaria.

Elaborado por:  Mª Eugenia Pecharromán Narro Dpto. Calidad de producto Calidad Pascual S.A.U.	Aprobado por:  Belén Martín Espeso Jefe de Calidad de producto Calidad Pascual S.A.U.
--	---