

CRUZ DEL SUR



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla equilibrada de cerveza Cruzcampo y zumos naturales con un contenido alcohólico de **4,5 % en volumen**. El resultado es una bebida muy refrescante, con sabor agradable, sabores cítricos, dulzor moderado y fácil de beber. De apariencia turbia y espuma blanca, pueden observarse depósitos que se resuspenden al agitar y no representan ninguna deficiencia del producto.

Denominación de venta: Cerveza

Fabricante: Heineken España

Avda de Andalucía. 1; 41007 Sevilla

Tlf. 954 979 999 Fax. 954 97 99 08

INGREDIENTES

LÚPULO
Y EXTRACTO
DE LÚPULO

AGUA

MALTA
DE CEBADA

MAÍZ

PROCESO DE FABRICACIÓN

1

El producto se fabrica en condiciones higiénicas controladas según el Reglamento (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

2

Maceración de malta y posterior **fermentación del mosto obtenido**, por exclusiva cepa de levadura cervecera seleccionada.

3

Maduración a 0°C y filtración para obtener un producto brillante que se envasará en los diferentes formatos vigentes.

4

Libre de organismos perjudiciales para el ser humano. No contiene organismos modificados genéticamente o productos derivados de ellos. Producto pasteurizado.



5

Todos los centros productivos de HEINEKEN España tienen implantado un **Sistema de Gestión de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente**, enfocado en la satisfacción del cliente y la mejora continua, certificado externamente según las normas internacionales de Calidad ISO 9001:2008, Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria (Protocolo British Retail Consortium, Edición 7 Enero 2015) y Medio Ambiente ISO 14001:2004.



LEGISLACIÓN

La cerveza Cruz del Sur es un producto apto para el consumo humano. **Cumple con toda la legislación y requisitos legales para la producción de cerveza** según RD 53/1995, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y la malta líquida.

El etiquetado de todos nuestros productos se ajusta a la normativa legal vigente, Reglamento (UE) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo, del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Componente	Ud.	
Extracto original	°P	10,5
Alcohol	Vol. %	4,5
Amargor	EBC	22
Color	EBC	8,0
pH		4,2
Co2 botella	g/l	5,3
Co2 lata	g/l	5,1

VALOR NUTRICIONAL

Componente	Unidad	Valor medio por 100 ml
Valor energético	Kj/Kcal	163 / 39
Grasas / de las cuales saturadas	g / g	0 / 0
Hidratos de carbono de los cuales / azúcares	g / g	3 / 0
Proteínas	g	0,6
Sal	g	<0,01

Los parámetros no sujetos a requisitos legales, como las características específicas de la peculiaridad de cada producto, podrían sufrir alguna variación propia del proceso de producción. Este producto contiene alcohol, indicado en el envase de acuerdo con la legislación vigente. No apto para menores de 18 años.

ALÉRGENOS

Este producto se elabora con malta de cebada: **contiene gluten.**

Para este producto no se usan ninguna de las siguientes sustancias ni como ingrediente, aditivo o coadyuvante (o componentes de éstos) según RD 1169/2011:



CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS



MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS



HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS. LECHE Y DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)



GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO



CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES



MOLUSCO Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS



PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO



SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA: APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS



ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG / L COMO SO₂

INSTRUCCIONES DE CONSUMO



El producto deberá servirse entre 0 y 3°C para obtener sus máximas cualidades organolépticas. Ver fecha de consumo preferente en envase.

Utilizar un abridor adecuado para evitar roturas en la botella. No ingerir si detecta que se ha violado el cierre.

INFORMACIÓN DE LOTE (TRAZABILIDAD): LÑDDD724THMM	
L	Lote
Ñ	Último número del año (Ej: 1=2011)
DDD	Número del día del año (001 - 365)
724	Número de referencia del país (España)
T	Letra línea de envasado
HHMM	Hora / minuto de llenado
MP	Marca producto (CN), en barriles

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el producto en un lugar limpio, seco y bien ventilado, protegido de la lluvia y alejado de otros productos, alimenticios o no, que puedan impartirle olores o sabores extraños.

Almacenar preferiblemente entre 5 y 15°C, evitando temperaturas superiores a 25°C. Evitar exposiciones directas a la luz del sol o fuentes de calor.

No congelar el producto.

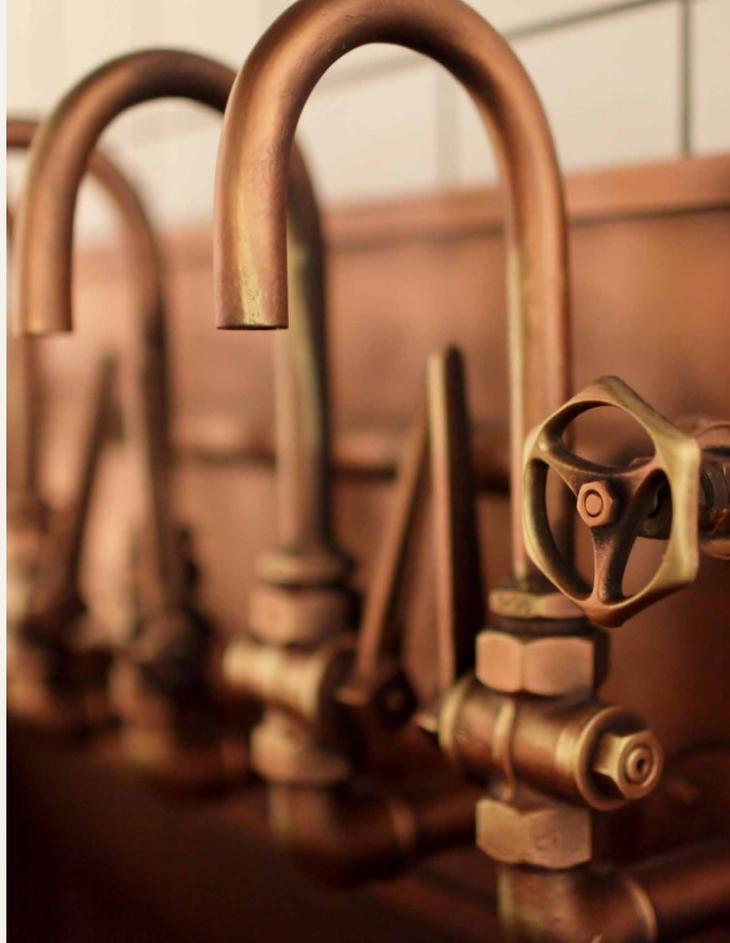
TIPO DE ENVASE



BOTELLA DE VIDRIO



LATA



RECLAMACIONES

Nuestro objetivo es que el producto se entregue en perfectas condiciones de calidad. Para cualquier observación sobre la calidad de este producto, agradecemos que se informe al respecto en:

DPTO. CALIDAD DE MERCADO
PEDRO GARCÍA MAYOLÍN

Teléfono:
95 497 96 34 (Trabajo)
609 056 422 (Móvil)

Correo electrónico:
pedro.garcía@heineken.es



NUTRITIONAL INFORMATION

Component	Unit	Average value per 100 ml
Energy	Kj/Kcal	163 / 39
Fat / of which saturated	g / g	0 / 0
Carbohydrates, of which / sugars	g / g	3 / 0
Proteins	g	0,6
Salt	g	<0,01

The values not subject to legal requirements, such as the characteristics specific to each product, may vary due to changes inherent to the production process.

ALLERGENS

This product is made with barley malt, and therefore contains gluten.

None of the following substances are used, either as an ingredient, additive or adjuvant (or components of them), in accordance with Royal Decree 1169/2011:



CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN-BASED PRODUCTS



EGGS AND EGG-BASED PRODUCTS. MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUSIVE LACTOSE)



PEANUTS AND PEANUTS-BASED PRODUCTS



FISH AND FISH-BASED PRODUCTS



LUPINS AND LUPIN-BASED PRODUCTS



MUTARD AND ITS DERIVATIVE PRODUCTS



SESAME SEEDS AND SESAME-BASED PRODUCTS



MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS



SOYA AND SOYA-BASED PRODUCTS: CELERY AND CELERY DERIVATIVES



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS GREATER THAN 10 MG / L AS SO2

INGREDIENTS

