

		FICHA TECNICA FONT VELLA CON ZUMO DE LIMÓN	Área emisora R&I + Calidad - I+D aquadrinks	
Tipo documento	ESPECIFICACIÓN		Fecha entrada en vigor	29/04/2025
Aplica a	Q / SA	AD-ID-ESP-034	Version	1

Elaborado por:	Melina Paula MONTERO
Revisado por:	Paula Cristina Correia CRISTOVAO
Aprobado por:	Melina Paula MONTERO

Versión	Fecha	Registro de Modificaciones
1	29/04/2025	Primera versión del documento

		FICHA TECNICA FONT VELLA CON ZUMO DE LIMÓN	Área emisora R&I + Calidad - I+D aquadrinks	
Tipo documento	ESPECIFICACIÓN		Fecha entrada en vigor	29/04/2025
Aplica a	Q / SA	AD-ID-ESP-034	Version	1

Tabla de Contenidos

Tabla de Contenidos	2
1. DATOS PRODUCTO	3
2. DATOS EMPRESA	4
3. GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PROCESO	4
4. FECHA CONSUMO PREFERENTE / CÓDIGO DE LOTE	4
5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	4

		FICHA TECNICA FONT VELLA CON ZUMO DE LIMÓN	Área emisora R&I + Calidad - I+D aquadrinks	
Tipo documento	ESPECIFICACIÓN		Fecha entrada en vigor	29/04/2025
Aplica a	Q / SA	AD-ID-ESP-034	Version	1

1. DATOS PRODUCTO

(según Real Decreto 650/2011 de 9 de mayo, por el que se modifica la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes)

Denominación producto:	Bebida refrescante a base de agua mineral natural y zumo de limón.	
Denominación de venta:	FONT VELLA CON ZUMO DE LIMÓN	
Marca Comercial:	FONT VELLA	
Composición / Ingredientes:	Agua mineral natural, azúcar, zumo de limón (6,6%), aromas naturales y extracto de limón.	
Valor nutricional (100ml):	Valor energético	79 kJ / 19 kcal
	Grasas	0,0 g
	de las cuales saturadas	0,0 g
	Hidratos de carbono	4,3 g
	de los cuales azúcares	4,3 g
	Proteínas	0,0 g
	Sal	0,00 g
Utilización esperada:	Uso alimentario, directamente como bebida o en la preparación de alimentos.	
	Es utilizado tal y como se presenta al consumidor y no necesita preparación previa.	
Grupos de Riesgo:	Debido a sus características no se identifican grupos de riesgo.	

Alérgenos:	No contiene alérgenos de acuerdo con el Anexo II del Reglamento 1169/2011.
OGM:	No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OGM) de acuerdo al Reglamento 1829/03 y el Reglamento 1830/03.
APPCC:	Aguas Danone S.A. certifica la implantación de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Así mismo, le indicamos que toda la documentación asociada a la implantación de este sistema está disponible en nuestras instalaciones para su consulta in situ, si lo considera necesario.

Microbiología02F(según R.T.S. aplicable):	Bebidas filtrables (Toque de sabor)	Mohos + Levaduras + Bacterias Ácido-Acéticas	≤ 1 ufc/unidad
	Bebidas no filtrables (con zumo y/o extracto de té)	Bacterias Ácido-Lácticas	< 1 ufc/50 mL
		Mohos + Levaduras + Bacterias Ácido-Acéticas	≤ 1 ufc/50ml

Composición del material del envase:[MM2]	Materiales 100% reciclables: · PET (polietileno tereftalato) · HDPE (polietileno de alta densidad) · PP (polipropileno)
---	--

		FICHA TECNICA FONT VELLA CON ZUMO DE LIMÓN	Área emisora R&I + Calidad - I+D aquadrinks	
Tipo documento	ESPECIFICACIÓN		Fecha entrada en vigor	29/04/2025
Aplica a	Q / SA	AD-ID-ESP-034	Version	1

2. DATOS EMPRESA

Registro sanitario:	R.S.I 29.02032 / V
Identificación de la empresa:	Aguas Danone S.A. N.I.F.: A-08.016.255 C/ Buenos Aires, nº 21 08029 Barcelona Telf. 93-227-25-00

3. GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PROCESO

Cumplimiento de la Reglamentación que afecta al sector

Aguas Danone S.A., cumple con la normativa vigente a nivel europeo y español en los diferentes ámbitos que inciden en el producto que comercializa. Entre los ámbitos destacan: higiene, seguridad alimentaria, materiales, reglamentación técnica sanitaria de producto, etiquetado...

Sistemas de calidad

- Sistemas de Calidad Certificación en Sistemas de Calidad, según la Norma UNE-EN-ISO 9001 con nº ES96/0101 emitido por SGS.ICS Ibérica AEIE. Obtención de la certificación, diciembre 2003.
- Certificación en Sistemas de Gestión Ambiental, según la Norma UNE-EN-ISO 14001 con nº ES06/2181/MA emitido por SGS.ICS Ibérica AEIE. Obtención de la certificación febrero 2006.
- Certificación en el esquema FSSC 22000 de inocuidad de los alimentos con nº de certificado ES17/21404, ES17/21297 y ES16/19562 emitido por SGS United Kingdom Ltd.

4. FECHA CONSUMO PREFERENTE / CÓDIGO DE LOTE

Fecha consumo preferente [PM1]	9 meses a partir de la fecha de envasado
Localización código de lote:	Botella, funda o etiqueta. No se permite que la codificación esté en las piezas de repuesto del paquete como la parte superior del tapón, el cuello del tapón)
Interpretación código de lote:	DLUO: dd-mm-yy
	Hour and minutes of production: hh:mm
	Line of production

5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Indicadas a modo de leyenda sobre la etiqueta:

- Conservar en lugar limpio, fresco, seco. Proteger de la luz solar y de olores agresivos.
- Exija que se abra la botella en su presencia.
- Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el lote (ver botella).

Indicadas sobre la etiqueta del palet:

- El transporte del producto terminado se realizará en un lugar limpio, fresco, seco.

		FICHA TECNICA FONT VELLA CON ZUMO DE LIMÓN	Área emisora R&I + Calidad - I+D aquadrinks	
Tipo documento	ESPECIFICACIÓN		Fecha entrada en vigor	29/04/2025
Aplica a	Q / SA	AD-ID-ESP-034	Version	1

- Mantener apartado de olores intensos.
- Mantener las correspondientes distancias de seguridad con paredes para no dañar el producto.

Apilamientos de palets:

- No apilar los palets.

Teléfono de Atención al Consumidor: 900100700