

	LA CASERA GASEOSA	FT_OC_RD_0014
		Edición: 12
		Fecha de emisión: 22/09/2021
		Página 1 de 4

1. Información de la empresa

Razón Social: Schweppes, S.A.

Domicilio Social: C/ Mahonia 2, 5ª planta – 28043 MADRID

CIF: A-28075976

2. Ficha Técnica de producto

2.1. Marca: La Casera

2.2. Producto: Gaseosa

2.3. Ingredientes: agua carbonatada, acidulante: ácido cítrico, edulcorantes: E-954 y E-952, aromas.

2.4. Información nutricional (valores medios por 100 ml):

Energía	1,2 kJ (0,3 kcal)
Grasas	0,0 g
(de las cuales, saturadas)	0,0 g
Hidratos de carbono	0,0 g
(de los cuales, azúcares)	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,10 g

2.5. Alérgenos:

	Sí	No
Cereales que contengan gluten y sus productos derivados		x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x
Huevos y productos a base de huevo		x
Pescado y productos a base de pescado		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x
Soja y productos a base de soja		x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		x
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia) y productos derivados		x
Apio y productos derivados		x
Mostaza y productos derivados		x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 ppm en términos de SO ₂ total		x

	LA CASERA GASEOSA	FT_OC_RD_0014
		Edición: 12
		Fecha de emisión: 22/09/2021
		Página 2 de 4

Altramuces y productos a base de altramuces		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x

2.6. OGMs: No contiene.

2.7. Apto para:

	Sí	No
Celíacos	x	
Vegetarianos	x	
Ovo lacto vegetarianos	x	
Kosher		x
Halal		x

2.8. Otras menciones del etiquetado:

Gaseosa. Con edulcorantes.

Cero calorías. Cero azúcares.

Consumir preferentemente antes del y lote... (ver -----)

Mantener en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar y de olores intensos.

SCHWEPPES, S.A.

Servicio al Consumidor, C/ Mahonia 2, 5ª planta – 28043 MADRID

Tel. 91 322 56 15

Envasado con licencia de Schweppes International Limited.

www.lacasera.es

2.9. Características del producto

Fisicoquímicas*	
Sólidos refractométricos (° Brix @ 20°C)	0,4 ± 0,3
Acidez (como ác. cítrico anhidro, g/100 ml)	0,054 ± 0,01
Densidad a 20°C	0,9988 ± 0,0013
Microbiológicas	
Recuento total (UFC/50 ml)	<10
Mohos (UFC/50 ml)	<10
Levaduras (UFC/50 ml)	<2
Organolépticas	
Producto incoloro, transparente, con aroma y olor característicos.	

**Las tolerancias indicadas son las correspondientes a los Unified Standards internos de SUNTORY*

	LA CASERA GASEOSA	FT_OC_RD_0014
		Edición: 12
		Fecha de emisión: 22/09/2021
		Página 3 de 4

2.10. Vida útil

Vidrio: 12 meses

Lata: 12 meses

PET: 6 meses

2.11. Contaminantes y pesticidas: Conforme a la legislación vigente en España y la Unión Europea.

3. Proceso de elaboración

Se añaden al tanque de mezcla los diferentes ingredientes que figuran en la fórmula, y se mezcla todo perfectamente; se incorpora luego el agua necesaria para llegar al 95% aproximadamente del volumen final del jarabe y, después de agitar bien el conjunto, se comprueban analíticamente las diferentes variables de composición por si se requiere alguna corrección antes de incorporar el resto del agua. El producto se envasa en el envase adecuado, mezclando en la proporción correspondiente el jarabe con agua carbonatada. Se pasa a almacén, desde donde se procede a su distribución comercial una vez comprobada la idoneidad de sus características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas.

4. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

La elaboración de nuestros productos cumple las normas de APPCC de acuerdo a la legislación vigente.

5. Centros de producción

SCHWEPPES, S.A.
P.E. San Nicolás
C/ San Nicolás Uno, 2
41500 Alcalá de Guadaira
Sevilla
Registro Sanitario N° 29.0000030/SE

SCHWEPPES, S.A.
Avda. Ventalomar, 3
Polígono Industrial Toledo
45007 Toledo
Registros Sanitarios N° 29.00042/TO, 30.10611/TO

Actividades:

- Fabricación y/o elaboración y/o transformación de bebidas refrescantes y zumos o bebidas de productos de origen vegetal (clave 29)
- Fabricación y/o elaboración y/o transformación de derivados del vino (clave 30)

	LA CASERA GASEOSA	FT_OC_RD_0014
		Edición: 12
		Fecha de emisión: 22/09/2021
		Página 4 de 4

6. Legislación aplicable

- Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria en materia de bebidas refrescantes.
- Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.
- Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades y de propiedades saludables en los alimentos, y enmiendas posteriores.
- Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos, y enmiendas posteriores.
- Reglamento (CE) nº 415/2009 de la Comisión, de 20 de mayo de 2009, por el que se modifica la Directiva 2007/68/CE que modifica el Anexo III bis de la Directiva 2000/13 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes obligatorios.
- Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 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 (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y enmiendas posteriores.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 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 alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.