

Cruzcampo

FICHA PRODUCTO

ESPECIAL SIN GLUTEN.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cerveza lager, tipo Pilsen, con un contenido alcohólico de 5,6% en volumen y un contenido en gluten inferior a 20 mg/kg.

Cerveza apta para celíacos. Color rubio pálido, refrescante, sabor suave, con un ligero a moderado aroma afrutado, personalidad propia aportada por la exclusiva levadura usada en su fabricación. Amargor moderado y aromático.

Denominación de venta:
Cerveza Especial

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



SIN
GLUTEN

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 la exclusiva levadura seleccionada.

3 Maduración a 0° C y filtración para obtener una cerveza brillante que se envasará en los diferentes formatos vigentes.

4 La cerveza Cruzcampo Especial Sin Gluten ha sido elaborada específicamente para celíacos, reduciendo su contenido en gluten en el producto final hasta valores que no sobrepasan las 20ppm (mg/kg).

5 Libre de organismos perjudiciales para el ser humano. Este producto no es ni contiene organismos modificados genéticamente.



6 Producto pasteurizado. 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 9001:2015, Norma Mundial BRC de Seguridad Alimentaria (Protocolo British Retail Consortium, Edición 7 Enero 2015) y Medio Ambiente ISO 14001:2004.

La producción y envasado de cerveza Sin Gluten está certificada según el Sistema de Licencia Europeo (ELS), el cual gestiona la utilización de Espiga Barrada en etiquetado. Esta identificación garantiza que el contenido en gluten en producto final, tal y como se vende al consumidor, no sobrepasa los 20ppm (mg/kg).

LEGISLACIÓN

La cerveza Cruzcampo Especial Sin Gluten es un producto apto para el consumo humano. Cumple con toda la legislación vigente y con los requisitos establecidos para la producción de cerveza según RD 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta.

El etiquetado de todos nuestros productos se ajusta a la normativa legal vigente, Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y del Reglamento de ejecución (UE) n° 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.



VALOR NUTRICIONAL

Componente	Unidad	Valor medio por 100 ml
Valor energético	Kj/Kcal	205 / 49
Grasas / de las cuales saturadas	g / g	0 / 0
Hidratos de carbono de los cuales/ azúcares	g / g	3.9 / 0
Proteínas	g	0
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 aunque utiliza como materia prima la malta de cebada, ha sido elaborado específicamente para celíacos, reduciendo su contenido en gluten en el producto final hasta valores que no sobrepasan las 20 ppm (mg/kg).

Para este producto no se usan ninguna de las siguientes sustancias ni como ingrediente, aditivo o coadyuvante (o componentes de éstos), que causan alergias o intolerancias según RE 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 (FRUTOS DE CÁSCARA)



MOLUSCOS 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 DERIVADOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SUFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10MG/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. Para lata, usar anilla sin cambiar de posición ni girarla. No ingerir si detecta que se ha violado el cierre.



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



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

Hola Heineken:
900838668

O en el formulario de la web de Cruzcampo.



NUTRITIONAL INFORMATION

Component	Unit	Average value per 100 ml
Energy	Kj/Kcal	205 / 49
Fat / of which saturated	g / g	0 / 0
Carbohydrates, of which / sugars	g / g	3.9 / 0
Proteins	g	0
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



MUSTARD AND ITS DERIVATIVE PRODUCTS



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



SESAME SEEDS AND SESAME-BASED PRODUCTS



PEANUTS AND PEANUTS-BASED PRODUCTS



MOLLUSCS AND MOLLUSCS-BASED PRODUCTS



FISH AND FISH-BASED PRODUCTS



SOY AND SOY-BASED PRODUCTS; CELERY AND CELERY DERIVATIVES



LUPINS AND LUPIN-BASED PRODUCTS



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

INGREDIENTS



HOP AND HOP EXTRACT



WATER



BARLEY MALT



MAIZE



SIN GLUTEN