

	customdrinks s. l. u Pol Os Acivros P C-1 27500 Chantada (Lugo). España.	Radler pág. 1
		06/05/2024

Ficha Técnica / Technical Data Sheet	CLARA 2,2 % vol
	“RADLER” 180109_RG_82_05
CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTERÍSTICAS XERAIS / CARACTERÍSTICAS GERAIS / GENERAL DETAILS:	
Radler de 2,2%vol.alc que destaca por su perfil cervecero con un alto aporte de zumo de limón en el producto terminado (5,5%) / Radler de 2,2% vol.alc que destaca polo seu perfil cervexeiro cun alto contido de zume de limón (5,5%)/ Radler de 2,2% vol.alc que se destaca pelo seu perfil de cerveja com um maior teor de sumo de limão (5,5%)/ Radler of ABV 2.2% that stands out for its beer profile with a higher juice content of lemon (5.5%).	
Ingredientes: 60% Bebida refrescante de zumo de limón (Agua, zumo de limón a partir de concentrado 9,2%, azúcar, espumante dióxido de carbono y aromas naturales) y 40% cerveza especial (agua, <u>malta de cebada</u> , maíz y lúpulo); Ingredientes: 60% Bebida refrescante de zume de limón (Auga, zume de limón a partir de concentrado 9,2%, azucre, espumante dióxido de carbono e aromas naturais), e 40% cervexa especial (auga, <u>malta de cebada</u> , millo e lúpulo)/ Ingredientes: 60% Bebida refrescante de suco de limão (Água, 9,2% suco de limão de concentrado, açúcar, espumante dióxido de carbono e aromatizantes naturais) e cerveja especial 40% (água, <u>malte de cevada</u> , milho e lúpulo) / Ingredients: 60% Refreshing lemon juice drink (Water, 9,2% lemon juice from concentrate, sugar, carbon dioxide foaming and natural flavourings) and 40% special beer (water, <u>barley malt</u> , maize and hops).	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL DETAILS:	
≤10ufc/100ml de levaduras, ≤20ufc/100ml mohos y bacterias mesófilas aerobias; <2ufc/100ml bacterias anaerobias, lácticas y acéticas/ ≤10ufc/100ml levaduras, ≤20ufc/100ml mohos e bacterias mesófilas aerobias; <2ufc/100ml bacterias anaerobias, lácticas e acéticas/ / ≤10ufc/100ml leveduras, ≤20ufc/100ml bolores e bactérias mesófilas aeróbias; <2ufc/100ml bactérias anaeróbias, lácticas e acéticas/ ≤10ufc/100ml yeasts, ≤20ufc/100ml molds and aerobic mesophilic bacteria; <2ufc/100ml anaerobic, lactic acid and acetic bacteria.	
Consumir preferentemente antes de 12meses/ Consumir de preferência antes de 12meses/ Best before 12months. Una vez abierto el barril se recomienda consumir en 1mes.	TARIC/NC: 22030010 (30L) 22030001 (33CL botella) 22030009 (33CL lata)
Formato/Format: Barril acero 30L, botella vidrio 33cl y lata aluminio 33cl /Cano de aço 30L, garrafa de vidro 33cl e lata de alumínio 33cl / 30L steel barrel, 33cl glass bottle and 33cl aluminum can.	Población/ População/ Population: Mayores de 18 años, salvo embarazadas./ Maiores de 18 anos, exceto mulheres grávidas./ Over 18 years, except pregnant women.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	
NUTRIENTE / NUTRIENT	100 ml
Valor Energético/ Energía / Valor Energético / Calories	164kJ / 39 kcal (2% IDR)
Grasas/ Lípidos / Total Fat	0g (0% IDR)
de las cuáles saturadas/ *dos quais ácidos gordos saturados/ of which saturated	0g (0% IDR)
Hidratos de carbono/ Hidratos de carbono / Total carbohydrate	5.5g (2% IDR)
de los cuáles azúcares / *dos quais açúcares/ of which sugars	5.5g (6% IDR)
Proteínas / Proteínas / Protein	<0.5g (0% IDR)
Sal / Sal / Salt	0g (0% IDR)

IDR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal)/ Dose de referência dum adulto médio (8400 KJ/2000 Kcal)/
Reference intake of an average adult (8400 KJ/2000 Kcal)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ SENSE DETAILS

Color: Amarillo dorado con matices ambarinos; Aspecto: Ligera turbidez; Aroma y Sabor: Aroma a cerveza lager acompañada con limón muy natural y equilibrado. De carácter predominantemente cítrico y fondo de notas maltosas. En boca destaca el zumo de limón manteniendo la presencia de cerveza con ligero amargor, dulzor moderado, cuerpo medio, persistente y gran sensación gaseosa y refrescante./ Color: Golden yellow with amber hues; Appearance: Slight cloudiness; Aroma and Flavor: Aroma of lager beer accompanied by very natural and balanced lemon. Predominantly citrusy in character and with a base of malty notes. On the palate, the lemon juice stands out, maintaining the presence of beer with slight bitterness, moderate sweetness, medium body, persistent and great gassy and refreshing sensation.

