

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Edición: 02
	<b>ESP-CB-PRO-01</b> <b>AGUA MINERAL NATURAL CABREIROÁ</b>	Fecha entrada en vigor: 03/06/2021
Elaborado: Responsable de Calidad		Aprobado: Director de Planta

## 1. OBJETO

Definir las características del agua mineral natural envasada por AGUAS DE CABREIROA, S.A.U.

## 2. ALCANCE

Aplica a toda el agua mineral natural envasada por AGUAS DE CABREIROA, S.A.U. independientemente del tipo de formato del producto.

## 3. DESCRIPCIÓN

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** Agua mineral natural.
- **MARCA:** *Cabreiroá*.
- **CARACTERÍSTICAS GENERALES:** *Agua de mineralización débil.* Bebida resultante del envasado en condiciones higiénicas del agua procedente del manantial de Cabreiroa, Verín (Ourense).
- **INGREDIENTES:** Agua mineral natural.
- **COMPOSICIÓN:** No aplica.
- **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**
  - pH:  $6,8 \pm 0,5$
  - Conductividad (25 °C):  $305 \pm 40$  microS/cm
  - Conductividad (20 °C):  $272 \pm 36$  microS/cm
  - Residuo seco (180°C):  $213 \pm 50$  mg/l
  - Bicarbonatos:  $174 \pm 60$  mg/l
  - Sodio:  $54 \pm 12$  mg/l
  - Cloruros:  $7,0 \pm 2,0$  mg/l
  - Calcio:  $12,0 \pm 8,0$  mg/l
  - Potasio:  $2,6 \pm 1,0$  mg/l
  - Litio:  $0,16 \pm 0,08$  mg/l
  - Magnesio:  $4,5 \pm 2,0$  mg/l
  - Fluoruro:  $1,0 \pm 0,4$  mg/l
  - Sílice:  $34 \pm 14$  mg/l

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Edición: 02
	<b>ESP-CB-PRO-01</b> <b>AGUA MINERAL NATURAL CABREIROÁ</b>	Fecha entrada en vigor: 03/06/2021
Elaborado: Responsable de Calidad		Aprobado: Director de Planta

- **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (RD1798/2010 de 30 de diciembre):**

- Escherichia coli: 0/250 ml
- Enterococos: 0/250 ml
- Pseudomonas aeruginosa: 0/250 ml
- Clostridios sulfito reductores: 0/50ml

Los siguientes recuentos deberán efectuarse en las doce horas siguientes al envasado; durante este tiempo, el agua deberá mantenerse a una temperatura entre 4°C y 1° C:

- Recuento de colonias a 22°C (durante 72 horas): < 100/ml
- Recuento de colonias a 37°C (durante 24 horas): < 20/ml

- **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Inodora, incolora, sin turbidez aparente y sabor característico.

- **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

- El agua debe permanecer en zonas limpias y carentes de humedad.
- No debe permanecer cerca o transportarse con productos que generen olores (esto es especialmente importante en el caso de pescado, fruta, productos detergentes, disolventes volátiles, combustibles etc.)
- Se debe evitar el contacto directo con la luz solar, tanto en su almacenamiento como en el transporte (utilizar siempre vehículos toldados).
- Las temperaturas extremas afectan negativamente a los envases.
- Conviene seguir estrictamente las instrucciones en cuanto a apilamiento de cajas no superando nunca la altura recomendada.
- La rotación correcta de stocks, sacando al mercado siempre el agua de fecha de envasado más antigua disminuye problemas en el mercado.

- **CONSUMO PREFERENTE:** Consumo preferente 18 meses desde la fecha de envasado.

- **CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Palets. A cargo del cliente.

- **CONDICIONES DE ETIQUETADO.** Según legislación vigente detallada al final de este documento.

- **USO PRODUCTO:** Bebida de consumo directo.

- **GRUPO DE CONSUMIDORES:** Genérico, sin restricciones.

- **MARCADO LOTE EN ENVASE:**

El código es el siguiente: L:XX-YY-ZZ AA:BB , siendo:

L: Inicial de lote

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Edición: 02
	<b>ESP-CB-PRO-01</b> <b>AGUA MINERAL NATURAL CABREIROÁ</b>	Fecha entrada en vigor: 03/06/2021
Elaborado: Responsable de Calidad		Aprobado: Director de Planta

XX: Cifras que indican el día del mes de la fecha de consumo preferente.

YY: Cifras que indican el mes de la fecha de consumo preferente.

ZZ: Dos últimos dígitos del año de la fecha de consumo preferente.

AA: Cifras de la hora de embotellado

BB: Cifras de los minutos de embotellado

- **ALÉRGENOS:**

No contiene alérgenos.

- **LEGISLACIÓN APLICABLE:**

- Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.
- R.D. 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 1924/2006, de 20 de diciembre, relativo a declaraciones nutricionales y propiedades saludables.
- Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento CE 178/2002 Trazabilidad.
- Reglamento C.E. 852/2004, Higiene de los productos alimenticios.
- RD 1801/2008 Cantidades nominales para productos envasados y control de su contenido efectivo.