

<b>PRODUCTO:</b>	<b>VODKA MAMUT</b>				
<b>Descripción del producto</b>	Vodka				
<b>Denominación comercial del producto</b>	<i>Vodka Mamut Juan Ranas</i>				
<b>Categoría</b>	Bebidas alcohólicas				
<b>Ingredientes</b>					
Agua descalcificada y osmotizada					
Alcohol etílico de grano (mezcla de cereales con malta + levaduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )					
<b>Origen de los ingredientes:</b>					
Nacional					
<b>Elaboración y % ingredientes.</b>					
<p>La empresa fabricante no facilita el porcentaje de cada ingrediente utilizado en la elaboración del producto.</p> <p>Se parte de una mezcla de cereales en la que siempre existirá malta y se trituran en molino de rodillos, obteniendo una harina de grano.</p> <p>Se mezcla con agua a 70°C de temperatura y se liberan azúcares solubles. Se pasa a filtración para separar el agua azucarada o "wort" del bagazo y resto de residuos sólidos del cereal. Se enfría hasta una temperatura de 25°C.</p> <p>Se fermenta y tras tres días, se obtiene un líquido con un grado alcohólico de entre 8 y 10. Se destila la mezcla y se filtra con carbón activo para dotarlo de unas características organolépticas especiales.</p> <p>Se añade agua descalcificada y osmotizada hasta conseguir los 40º alcohólicos definitivos del producto.</p>					
<b>Características biológicas, químicas y físicas</b>					
El producto cuenta con una baja carga microbiana gracias al contenido alcohólico propio del producto. No favorece el crecimiento de Listeria ni Salmonella.					
<b>PRESENTACIONES</b>					
<b>Nombre comercial</b>	<b>Peso</b>	<b>Tipo y material envasado</b>	<b>Etiqueta</b>		
Vodka Mamut	50 cl	Botella de vidrio bordelesa y tapón <i>pilfer proof</i> con pegatina de impuesto sobre bebidas alcohólicas	Vinilo adhesivo frontal y posterior con letras negras		
<b>CARACTERÍSTICAS CAJA</b>					
<b>Medidas</b>		<b>Peso bruto (Kg)</b>	<b>Peso neto (Kg)</b>		
Envases de 50cl 20x14x29,5 (LxAnxAl)		5,35	5		
<b>CARACTERÍSTICAS PALET</b>					
<b>Medidas</b>	<b>Cajas por nivel</b>	<b>Nº de niveles</b>	<b>Nº cajas por palet</b>	<b>Altura del palet (mm)</b>	<b>Peso del palet (Kg)</b>
EUROPEO 1200x800	34	2	68	144	25
<b>Método de embalaje y distribución</b>	El almacenamiento se produce en cajas de 20 botellas identificadas. Se utiliza como unidad de transporte dicha caja. Se distribuyen paletizadas en camiones a temperatura ambiente.				

En el envase figura:

- **Denominación comercial del producto:** *Vodka Mamut*
- **Logotipo de cooperativa o marca para la cual se envasa el producto:** *JUANRANAS*
- **Vol:** *50 cl*
- **Contenido en alcohol:** *40%*
- **Código de barras**
- **Información de la empresa embotelladora. Nombre, razón social y contacto:** Envasado por (Registro Sanitario de la empresa) para *Pura Salsa S.L. c/Málaga, s/n Arenas del Rey, Granada. [www.conservasjuanranas.com](http://www.conservasjuanranas.com)*
- **Lote grabado en la botella** (modo de loteado de empresa fabricante)

ETIQUETADO:

Envasado por: R.E.A. S.A.S. - Gargara Pura Salsa S.L. c/ Málaga, s/n 18126 Arenas del Rey, (GRANADA) www.juanranas.com

Elaborado con agua de Sierra Nevada, filtrado con turba y carbón vegetal de la turbera de la Laguna de Padul (Granada). El nombre Mamut Vodka evoca este lugar donde fue hallado el fósil de un "Mammuthus Bumett", el más meridional de los encontrados en Europa. Su espirituoso carácter se concentra en esta botella.

# MA MUT VOD KA




## JUANRANAS

MADE IN SPAIN

ALC. 40% VOL.-50CL

<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacenar en lugar fresco y seco
<b>Condiciones de transporte</b>	No requiere de condiciones especiales de transporte. Se efectúa a temperatura ambiente
<b>Destino final previsto</b>	El producto está destinado al consumidor final o bien a restaurantes.
<b>Loteado</b>	El modo de loteado corresponde a la empresa fabricante
<b>Vida Útil</b>	El producto no tiene una vida útil definida al tratarse de un destilado. No hay fecha de consumo preferente
<b>Modo de empleo</b>	El producto está listo para servir.

### Reglamentación aplicable:

Reglamento (CE) no 110/2008 del parlamento europeo y del consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 1576/89 del Consejo Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril, Relativo a la higiene de los Productos Alimenticios.

Reglamento nº 1801/ 2003 seguridad general de productos.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a alimentos.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento 1935/2004 de 27 de octubre del Parlamento Europeo y del Consejo Sobre los Materiales y Objetos Destinados a Entrar en Contacto Con Alimentos.

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de productos preparadas.

Real Decreto 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.

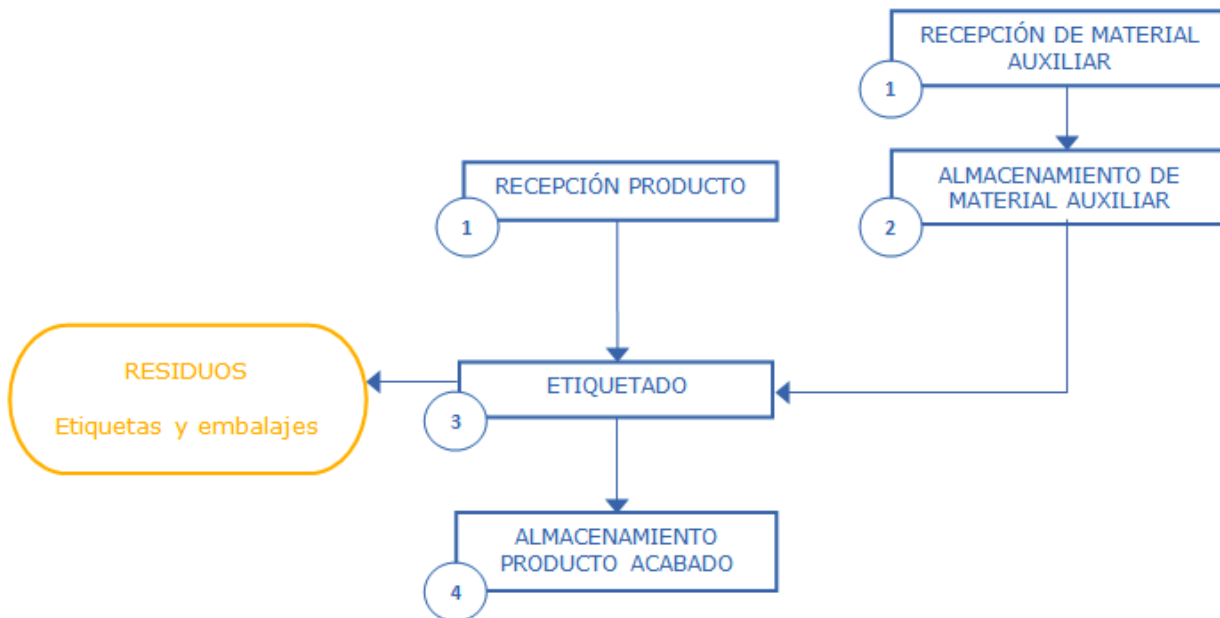
Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, que regula las Menciones o Marcas que permiten identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

### Diagrama de flujo

No se incluye en el diagrama de flujo la propia fabricación del vodka, sino únicamente aquellas tareas que competen y son dominio de Pura Salsa S.L.



### Identificación de alérgenos

ALERGENO	PRESENCIA EN EL ARTICULO	PRESENCIA EN LA LINEA	PRESENCIA EN LAS INSTALACIONES
Cereales	SÍ	SI	SI
Crustáceos	-	-	-
Huevo	-	-	-
Pescado	-	-	-
Cacahuetes	-	-	-
Soja	-	-	-
Leche de vaca (incluye la lactosa)	-	-	-
Frutos de cascara: almendras	-	-	-
Apio	-	-	SI
Mostaza	-	-	-
Granos de sésamo	-	-	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	-	-	SÍ
Altramucos	-	-	-
Moluscos	-	-	-