

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	FECHA
	PIÑA COLADA	11-05-2022 Revisión 00

PRODUCTO
Nombre de la bebida: Kombucha Origen: UE Marca comercial: Komvida Kombucha
DATOS DEL PROVEEDOR
Komvida Kombucha S.L. Pol. Ind. Frexense, 31. 06340, Fregenal de la Sierra (Badajoz) NRGSEAA: 29002859/BA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Bebida refrescante a partir de la fermentación de una simbiosis de bacterias y levaduras, conocida como Scoby.
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO
Ingredientes: agua, azúcar ecológica, té ecológico (0.9%), cultivo de kombucha (simbiosis de bacterias y levaduras), zumo de piña ecológico (1,23%) y aroma de coco (0,012%). *El azúcar, necesaria para su preparación, es consumida casi en su totalidad durante el proceso de fermentación.
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
<ul style="list-style-type: none"> - Olor: sutil olor avinagrado y a otros propios de la fermentación. - Color: color amarillo, puede variar de pálido a dorado. - Sabor: exótico
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella: Ausencia/25g - Listeria: Ausencia/25g - E.coli: <1,0E01 ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
<ul style="list-style-type: none"> - pH: <4 - Brix: <8
CLAIMS
<ul style="list-style-type: none"> - Gluten: <5,00 (mg/Kg) - Ecológica - Vegana - Sin pasteurizar - Con probióticos
ALÉRGENOS
No contiene ningún compuesto alergénico de acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011.
OGM
No es, ni contiene, ni está compuesto por organismos genéticamente modificados. No ha sido producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	FECHA
	PIÑA COLADA	11-05-2022 Revisión 00

Conservar siempre en frío, entre 2-8°C, protegido de la luz directamente. Una vez abierta, consumir en una semana.
POBLACIÓN DE DESTINO
A toda la población
SISTEMA DE TRAZABILIDAD
El lote utilizado en la trazabilidad del proceso de elaboración de la bebida será el siguiente: año en curso, seguido de la referencia de la bebida y un número correlativo iniciándose en el 001.
INSTRUCCIÓN PARA SU CONSUMO
No agitar, sírvase muy fría y una vez abierta debe ser consumida en una semana.
CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO
Envasado en botellas de vidrio apto para el contacto directo con el producto. Taponado con cápsulas de aluminio con disco de estanqueidad tipo EPE y cuerpo de espuma de polietileno de baja densidad (LDPE) libre de BPA y apto para el contacto directo con el producto.
USO NO ESPERADO
No se ha descrito uso no intencionado del producto.
VIDA ÚTIL
Consumir preferentemente en doce meses desde su fecha de envasado.
PRESENTACIÓN
Caja de cartón de doce unidades con volumen por unidad de 250 ml.
VALORES NUTRICIONALES
Por 100ml: <ul style="list-style-type: none"> - Valor energético: 47 KJ/11 Kcal - Grasas: 0,88g De las cuales saturadas: 0,37g - Hidratos de carbono: 2,74 g De los cuales azúcares residuales: 2,72g - Proteínas: <0,30g - Sal: <0,013g



INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ DECLARACIÓN NUTRICIONAL
Valores por 100 ml

Energía/Energía	47 kJ/11 kcal
Grasas/Lípidos	0,88 g
de las cuales saturadas/dos quais saturados	0,37 g
Hidratos de carbono	2,74 g
de los cuales azúcares/dos quais açucares	2,72 g
Proteínas	<0,30 g
Sal	<0,013 g

INGREDIENTES: (C) agua, azúcar ecológica*, té ecológico (0,9%), cultivo de kombucha (simbiosis de bacterias y levaduras), zumo de piña ecológica (1,23%) y aroma de coco (0,012%), (D) Agua, azúcar biológico*, chá biológico (0,9%), cultura de kombucha (simbiosis de bacterias e levaduras), zumo de abacaxi biológico (1,23%) e aroma de coco (0,012%).

* (C) El azúcar, necesaria para su preparación, es consumida casi en su totalidad durante el proceso de fermentación, (D) el azúcar, necesario para su preparación, es consumido quase na sua totalidade durante o processo de fermentação.

Elaborado y envasado por: KOMVIDA KOMBUCHA S.L., Polígono Freixense, 31. 06340 Freixenal de la Sierra.

(C) Consumir preferentemente antes del fin de (D) Consumir de preferência antes do fim de

250 ml

Conservar siempre en frío, entre 2 °C y 8 °C. Remover suavemente. Una vez abierta, consumir en una semana.

Conservar no frigorífico, entre 2 °C e 8 °C. Mexar suavemente. Após abertura, consumir em uma semana.

ECOLÓGICA
VEGANA
SIN GLUTEN
SIN PASTEURIZAR
CON PROBIÓTICOS


Oye, mi amor: la piña colada es la bebida oficial de Puerto Rico. O lo era, porque ahora es la de Extremadura, en concreto la de Freixenal de la Sierra. Es allí donde nosotras, María y Bea, hemos elaborado esta nueva delicia, hecha para darte un momento refrescante y con los mismos ingredientes de siempre: pasión, mimo, fermentación natural y un sabor que te hará gozarse. Abrelo. Transportárate a una playa paradisíaca. Y quién sabe, igual te arrancas con un reguñón, que nuestra Komvida Piña Colada no solo te da vida, también te da vitalia.

PIÑA COLADA
PIÑA Y COCO · ABACAXI E COCO

KOMVIDA.COM @KOMVIDAKOMBUCHA

ES-ECO-021-EX
Agricultura LEANO UE

8 437017 153351

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	FECHA
	PIÑA COLADA	11-05-2022 Revisión 00