Id. Article / Artículo
40019PL

Name of the product / Nombre del producto
Barista oat drink (12%) / Bebida de Avena Barista (12%)

Product description / Descripción del producto
Vegetable drink produced with dehulled oat / Bebida vegetal producida con avena descascarillada.

Ingredients / Ingredientes

Ingredient/Ingrediente	Origin/Origen
Water / Agua	Spain / España
Oat (12%) / Avena (12%)	EU / UE
Rapeseed oil / Aceite de colza	EU / UE
Sea salt / Sal marina	EU / UE

Product presentation / Presentación del producto

Packaging/Envase		Box/Caja		Pallet/Palé	
Format Formato	EDGE	Units Unidades	6	Type Tipo	EUR 1A TRACTAT PALET (1200x800)
Capacity Capacidad	1,000 ltr	Measures Medidas	153x221x214 mm	Floors Pisos	5
Measures Medidas	71x72x205 mm	Net weight Peso neto	6,404 kg	Boxes Cajas	125
Net weight Peso neto	1,036 kg	Gross weight Peso bruto	6,520 kg	Briks	750
Gross weight Peso bruto	1,067 kg	EAN 13	8423352423198	Measures Medidas	1200x800x1214 mm
EAN 13	8423352400199			EAN 14	18423352400196

Chemical parameters / Parámetros químicos

	Units Unidades	Limits Límites
pH value / Valor de pH	7,2	±0,5
Density / Densidad	1.036 g/l	±5
Dry matter / Materia seca	11,7 g/100g	±0,5

Flavour characteristics / Características organolépticas

Aspect/Aspecto:	Whitish / Líquido claro, translúcido
Colour/Color:	Lightly toasted / Ligeramente tostado
Odour/Olor:	Typical cereal / Típico de cereal
Taste/Sabor:	Sweet / Dulce

Nutritional information / Información nutricional x 100ml

Information Información		Units Unidades
Energy value kJ / Valor energético Kj		258 kJ
Energy value kcal / Valor energético kcal		62 kcal
Fats / Grasas		3,2 g
Of which / De las cuales:	*Saturated / Saturadas*	0,3 g
	Monounsaturated / Monoinsaturadas	1,8 g
	Polyunsaturated / Poliinsaturadas	1,1 g
Carbohydrates / Hidratos de Carbono		6,7 g
Of which / De las cuales:	*Sugars / Azúcares*	4,7 g
Dietary fiber / Fibra alimentaria		0,6 g
Proteins / Proteinas		1,2 g
Salt / Sal		0,12 g
Sodium / Sodio		50 mg

Nutritional values are declared due to the 2012 EU Guide on the establishment of tolerances and rounding for the nutritional values declared on the label / Los valores nutricionales se declaran teniendo en cuenta la Guia de la UE de 2012 relativa al establecimiento de tolerancias y redondeos para los valores nutricionales declarados en la etiqueta.

Allergens / Alérgenos

	Presence in the product Presencia en el producto	Presence in the factory Presencia en fábrica
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or its hybrid varieties) and derivative products. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	Oat / Avena Gluten<20ppm	Yes/Si
Crustaceans and crustacean-based products (including gelatine). Crústaceos y productos a base de crustáceos (incluyendo gelatina).	No	No
Molluscs and mollusc-based products. Moluscos y productos a base de moluscos.	No	No
Eggs and egg-based products. Huevos y productos a base de huevo.	No	No
Fish and fish-based products (including gelatine). Pescado y productos a base de pescado (incluyendo gelatina).	No	No
Peanuts and peanut-based products (including oil). Cacahuetes y productos a base de cacahuetes (incluyendo aceite).	No	No
Soya and soya-based products (including lecithin). Soja y productos a base de soja (incluyendo lecitina).	No	soya / soja
Lupins and lupin-based products. Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Milk and its derivatives (including lactose). Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No	No
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pine nuts, Brazil nuts, pistachios and Macadamia nuts) and derivative products (including oil). Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, piñones, castañas de Pará, pistachos, nueces del Brasil, nueces de Macadamia y nueces de Australia) y productos derivados (incluyendo aceite).	No	almonds, hazelnuts, walnuts / almendras, avellanas, nueces
Celery and derivative products. Apio y productos derivados	No	No
Mustard and derivative products. Mostaza y productos derivados	No	No
Sesame seeds and sesame seed-based products. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
Sulphurous anhydrite and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10mg/litre expressed in SO2. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/litro expresado en SO2	No	No

Liquats Vegetals laboratory is accredited for ISO 17025 in the detection of allergens in vegetable drinks using the ELISA technique. However, it is important to indicate that the complete absence of allergens could not be guaranteed below detection level. It is for this reason that we recommend to include a voluntary precautionary allergens labelling in order to indicate possible traces. The indicator phrases of the products would be:
In soy beverages: "it may contain traces of nuts".
In Nuts beverages: "it may contain traces of other Nuts and soy"
Other products: "it may contain traces of nuts and/or soy"

El laboratorio interno de Liquats Vegetals está acreditado para la ISO 17025 en la detección de alérgenos en bebidas vegetales mediante la técnica ELISA. No obstantE, es importante indicar que la absència completa de alérgenos no es posible garantizarla POR DEBAJO DEL NIVEL DE DETECCIÓN. Es por este motivo que recomendamos usar el etiquetado precautorio de alérgenos, un etiquetado voluntario que se utiliza para indicar las posibles trazas presentes en un producto. Las frases indicatorias de los productos serian:
En bebidas de soja : "puede contener trazas de Frutos de cáscara".En bebidas de Frutos de cáscara: "puede contener trazas de otros Frutos de cáscara y de soja"En otras bebidas: "puede contener trazas de Frutos de cáscara y de soja".

Microbiological parameters / Parámetros microbiológicos

Commercial sterile product.
Producto comercialmente estéril.

Parameter / Parámetro	Objective / Objetivo	Expected value / Valor esperado
Mesophiles / Mesófilos	Microbiological stability / Estabilidad microbiológica	<100 ufc/ml
Termophiles / Termófilos	Microbiological stability / Estabilidad microbiológica	<100 ufc/ml
Sporulated meshophiles / Esporulados mesófilos	Microbiological stability / Estabilidad microbiológica	<100 ufc/ml
Coliforms / Coliformes	Absence / Absencia	<1 ufc/ml
Escherichia coli	Absence / Absencia	<1 ufc/ml
Bacillus cereus	Absence / Absencia	<1 ufc/ml

Treatments / Tratamientos recibidos

Trituration, enzimatic process, centrifugation, UHT and aseptic filled / Trituración, proceso enzimático, centrifugado, UHT y envasado aséptico.

Best before date / Fecha de consumo preferente

12 months after packaging / 12 meses desde su envasado en temperatura ambiente.

Secondary shelf life / Vida útil secundaria

Once opened, keep it in the fridge, and consume it within 3-4 days / Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir antes de 3-4 días.

Batch descripction / Descripción del lote

Expiration date / Fecha de consumo preferente: DD.MM.YY / DD.MM.AA
DD.MM.YY day.month.year / DD.MM.AA día.mes.año
Batch / Lote: L-wwdp hh:mm xxxxx
L: batch / lote.
ww: week of the year* / semana del año*.
d: day of the week ([1-7] Monday first day*) / día de la semana ([1-7] lunes primer día*).
p: packaging line / línea de envasado.
hh:mm: hour of production:minutes of production / hora de fabricación:minuto de fabricación.
xxxxx: sequential number of producto packed / número secuencial de envase fabricado.

*According to ISO 8601 / Según la ISO 8601.
Sequential number may not be printed on some briks of 250ml / El número secuencial puede no imprimirse en algunos brics de 250ml

Instructions for handling and use / Instrucciones de manipulación y uso

Beverage product for human consumption / Producto bebible para consumo humano.
Store at room temperature away from the direct sunlight / Conservar a temperatura ambiente apartado de los rayos directos del sol.
Once opened, keep it in the fridge, and consume it within 3-4 days / Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir antes de 3-4 días.
Shake well before use / Agitar bien antes de usar.
Suitable as cooking ingredient / Apto como ingrediente para cocinar.

Storage and trasport conditions / Condiciones de almacenamiento y transporte

Conservation temperature **Condiciones almacenado:**	Store in a cool, dry place (Relative humidity: 40-65%) away from direct light and in an unopened container. Store away from detergents and toxic products. Once open keep om the fridge (4-7ºC) and use within 3-4 days. Almacenar en un lugar fresco, seco (humidad relativa: 40-65%), al abrigo de la luz y en envase cerrado. Almacenar apartado de detergentes y productos tóxicos. Después de abrir, conservar en el frigorífico (4-7ºC) y consumir antes de 3-4 días.
Transport temperature **Temperatura de transporte:**	At room temperature (10-25ºC). Temperatura ambiente (10-25ºC), no necesita refrigeración.

Possible improper use of the product / Posibles usos indebidos del producto

Any other than those specificied in the instruccions for handling and use. It's not a substitute for an infant formula or following./ Cualquiera diferente a los especificados en las instrucciones de manipulación y uso. No es un substituto de un preparado para lactantes ni de continuación.

Consumer group / Grupo de consumidores

General public / Publico en general

Safety data sheet/Ficha de seguridad

Human health hazard identification: Non existing / Riesgos para la salud humana: No existen

Legislation / Legislación

Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs and its later amendments / Reglamento (CE) 852/2004 relativo al higiene de productos alimenticios y sus modificaciones.
Regulation (EC) No 178/2002 laying down procedures in matters of food safety and its later amendments / Reglamento (CE) 178/2002 relativo a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs and its later amendments / Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos en productos alimenticios y sus modificaciones.
Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and its later amendments / Reglamento (CE) 1935/2004 relativo a los materiales en contactos con los alimentos y sus modificaciones.
Regulation (EC) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with foodReglamento (UE) No 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
Regulation (

Credits / Créditos

Complied by **Elaborado por**	Marc Piella , *R+D+i Technologist*
Modified by **Modificado por**	Núria Fuentes , *Especialista en Legislación*
Revised by **Revisado por**	Mª Rosa Armengol , *Responsable de Calidad*
Aproved by **Aprobado por**	Montse Nebra , *Directora de I+D*