

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	La denominación del producto es Bebida Isotónica, quedando recogida la actividad en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos dentro de: Fabricación o Elaboración o Transformación de Bebidas refrescantes-29.002811/J
<b>CATEGORÍA PRODUCTO:</b>	Agua de mar isotonizada natural
<b>MARCA COMERCIAL</b>	Agualab
<b>COMPOSICIÓN</b>	
<p>Agua de mar diluida con agua osmotizada.</p> <p>Presencia de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bicarbonatos</li> <li>• Carbonatos</li> <li>• Calcio</li> <li>• Magnesio</li> <li>• Sodio</li> <li>• Potasio</li> <li>• Hierro</li> <li>• Manganeso</li> <li>• Sulfatos</li> <li>• Cloruros</li> <li>• Nitratos</li> <li>• Fluoruros</li> </ul> <p>Ausencia de contaminación bacteriológica de acuerdo a normativa vigente.          Ausencia de contaminantes químicos y orgánicos según normativa vigente</p>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>	
<p>El Agua de Mar tiene una concentración de sales minerales superior a la de nuestro cuerpo, es Hipertónica, y para que ésta sea apta para el consumo, hace falta diluirla hasta obtener una concentración idónea y beneficiosa para nuestro cuerpo. Esta disolución de Agua de Mar con Agua Osmotizada, es lo que denominamos o conocemos como Agua de Mar Isotónica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción de Agua de Mar desde Planta de Cabo de Gata. El traslado se realiza en vehículos aptos para transporte de productos alimentarios.</li> <li>• Recepción de Agua osmotizada</li> <li>• Almacenamiento en depósitos para uso alimentario</li> <li>• Tratamiento de Filtración</li> <li>• Tratamiento Luz Ultravioleta</li> <li>• Mezcla en proporciones definidas en procedimiento de fabricación</li> <li>• Batido-Homogeneización mezcla</li> <li>• Envasado/llenado en sala blanca de envasado</li> <li>• Etiquetado</li> <li>• Empaquetado y almacenamiento para su posterior distribución.</li> </ul>	
<b>PRESENTACIÓN Y ENVASADO</b>	
<b>VIDRIO</b>	Botella de 750 ml – 1 Palet compuesto por: 600 unidades
<b>PET</b>	Envase de 1.5 litros- 1 Palet compuesto por: 480 unidades

#### ETIQUETADO

- Etiquetado por pegatina. Datos que contiene:
  - Producto envasado
  - Marca comercial
  - Contenido neto
  - Datos fabricante-ensado
  - Lote
  - Fecha de caducidad
  - Información nutricional

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Conservar en lugar fresco y seco
- Proteger de la luz solar y olores agresivos
- No exponer a cambios bruscos de temperatura.
- Nunca en contacto con el suelo.

#### CONDICIONES DE TRANSPORTE

- En palet, no acumular más de 1 palet encima de otro.
- No someter a temperaturas extremas.

#### DESTINO FINAL Y USO PREVISTO

Para consumo directo al estar diluida.

El Agua de Mar es una bebida saludable porque, entre otras propiedades beneficiosas, actúa como un excelente complemento natural para aquellas personas con niveles bajos de Calcio, Potasio, Magnesio y Sodio.

Aporta un alto Ph, dado que el del mar es 8'4

#### CONDICIONES/CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Lote compuesto por 9 dígitos. Aporta 5 tipos de información:

Lote **ABBCDDEEE**:

- A: tipo de producto/marca de agua Agualab.
- BB: tipo de envase según capacidad.
- C: Material de envasado (1-bag in box, 2 PET, 3 vidrio)
- DD: dos últimos dígitos del año de envasado.
- EEE: número correlativo de envasado

#### VALOR NUTRICIONAL (100 ML)

- Valor energético:	0kcal/k
- Grasas:	0g
o Ácidos grasos saturados:	0g
- Hidratos de Carbono:	0g
o Azúcares:	0g
- Proteínas:	0g
- Sal:	0,90 g
- Calcio:	13,47mg (1,69% VRN)

- Magnesio: 43,31 mg (11,55% VRN)
- Potasio: 19,53 mg (0,98% VRN)

El contenido de sal procede exclusivamente del sodio presente de forma natural en el agua

## O.G.M Y ALÉRGENOS

Los productos se encuentran etiquetados de acuerdo a la legislación aplicable y, por lo tanto, cualquier sustancia de las susceptibles de producir alergia o intolerancia, se destaca en el etiquetado. De no aparecer destacada en la lista de ingredientes se entiende que no está presente en su composición.

En este sentido, se informa que según los datos que obran en nuestras especificaciones de este producto no hay constancia de la presencia de ingredientes que contengan sustancias recogidas en el ANEXO II del Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

No contiene tampoco organismos modificados genéticamente (OGM) ya que no se añade ningún elemento.

## CONSUMO PREFERENTE

- 24 meses desde fecha de envasado

## MODO DE EMPLEO

- Producto de consumo directo. Al estar diluida se puede consumir directamente

## MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

- Venta directa en las instalaciones
- Página web
- Comercial
- Distribución Nacional e Internacional.

## NORMATIVA APLICACIÓN

- Real Decreto 1334/199 de 31 de Julio por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 314/2016, de 29 de julio, por el que se modifican el R.D. 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, el R.D. 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, y el R.D. 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.
- Nota interpretativa agua de mar envasada. Agencia española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Abril 2013.
- Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y las especificaciones de los métodos de análisis del 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, y del Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

Se cumple con la legislación aplicable al sector.

#### **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

El proceso de fabricación y envasado está controlado a partir del Sistema de Seguridad Alimentaria implantado, tras Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC).

Establecidos controles químicos y microbiológicos de producto definidos en Plan de Muestreo, realizados los análisis en Laboratorio Externo certificado en ISO 9001.