

|                                                                                   |                                                                   |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b><br><i>PRODUCT SPECIFICATION</i> | Edición/ <i>Edition</i> :<br>1                                                                     |
|                                                                                   | ESP-HR-08<br><b>NÉCTAR DE PIÑA</b>                                | Fecha entrada en vigor:<br>13/11/2024                                                              |
| Elaborado: Técnico de Calidad F-Q<br><i>Elaborated by: QA Manager</i>             |                                                                   | Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad<br><i>Approved by: Quality Assurance Director</i> |

| <b>DENOMINACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b><br><i>DENOMINATION AND PRODUCT DESCRIPTION</i>                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>NÉCTAR DE PIÑA / PINEAPPLE NECTAR</b> |
| <p>Producto obtenido por adición de agua y azúcar a un zumo de piña al que se le ha añadido vitamina C. El contenido mínimo en fruta es del 60%. Producto pasteurizado.</p> <p><i>Product obtained by adding water and sugar to pineapple juice with added vitamin C. The minimum fruit content is 60%. Pasteurized product.</i></p> |                                          |

| <b>INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN (%)</b><br><i>INGREDIENT AND COMPOSITION</i> |                                    |                                    |                                                                       |                                                                 |                                             |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Zumo de piña /<br><i>Pineapple juice</i><br>(60-62%)                       | Agua /<br><i>Water</i><br>(32-36%) | Azúcar /<br><i>Sugar</i><br>(4-6%) | Acidulante: Ácido cítrico /<br><i>Acidulant: Citric acid</i><br>(<1%) | Estabilizante:Pectina /<br><i>Stabilizer: Pectin</i><br>(<0,1%) | Vitamina C /<br><i>Vitamin C</i><br>(<0,1%) |

Alérgeno/Allergen: No contiene /Allergen-free

| CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO FINAL      |           |                                                                                                                                                    |                                    |             |
|----------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|
| FINAL PRODUCT CHARACTERISTICS          |           |                                                                                                                                                    |                                    |             |
| FÍSICO - QUÍMICAS<br>PHYSICAL CHEMICAL |           | ORGANOLÉPTICAS<br>ORGANOLEPTICS                                                                                                                    | MICROBIOLÓGICAS<br>MICROBIOLOGICAL |             |
| °Brix                                  | > 11,5    | Color ambar.<br><br>Aroma y sabor característico a néctar de piña.<br><br>Amber color.<br><br>Characteristic aroma and flavor of pineapple nectar. | Mohos y levaduras                  | < 1 ufc/ml  |
| °Brix                                  |           |                                                                                                                                                    | Molds and yeasts                   |             |
| pH                                     | < 4,2     |                                                                                                                                                    | Bacterias acidófilas               | < 1 ufc/ml  |
| pH                                     |           |                                                                                                                                                    | Acidophilic bacteria               |             |
| % Acidez                               | 0,35-0,65 |                                                                                                                                                    | Aerobios mesófilos                 | < 50 ufc/ml |
| % Acidity                              |           |                                                                                                                                                    | totales                            |             |
|                                        |           |                                                                                                                                                    | Total aerobic mesophiles           |             |

| <b>USO DEL PRODUCTO</b><br><i>USAGE</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bebida de consumo directo por la población general/ <i>Beverage for direct consumption by the general population.</i></li> <li>- Grupos vulnerables de consumidores/ <i>Vulnerable groups of consumers</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diabéticos /<i>Diabetic patients</i></li> <li>▪ Intolerantes a la fructosa / <i>Fructose intolerant</i></li> </ul> </li> <li>- Agitar antes de servir / <i>Shake before serving</i></li> </ul> |

| <b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b> |
|--------------------------------------|
|--------------------------------------|

|                                                                |                                                    |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUARA                                                          | ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO<br>PRODUT SPECIFICATION | Edición/ Edition:<br>1                                                                      |
|                                                                | ESP-HR-08<br>NÉCTAR DE PIÑA                        | Fecha entrada en vigor:<br>13/11/2024                                                       |
| Elaborado: Técnico de Calidad F-Q<br>Elaborated by: QA Manager |                                                    | Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad<br>Approved by: Quality Assurance Director |

| PRESERVATION AND STORAGE CONDITION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Conservar en lugar fresco y seco. No someter a temperaturas elevadas tiempo prolongado, ni a cambios bruscos de temperatura/ Store in a cool, dry place. Do not expose to high temperature for long periods neither to abrupt temperature changes.</p> <p>Proteger del sol, lluvia, humedad y olores agresivos/Keep away from sunlight, rain, moisture, and strong odors.</p> <p>Una vez abierto el envase conservar refrigerado y consumir antes de 3 días/ Once opened, keep refrigerated and consume within 3 days.</p> |

| VIDA ÚTIL<br>SHELF LIFE                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Consumo preferente de 12 meses desde fecha de fabricación/Best before 12 months from the date of manufacture |

| FORMATOS                                |       |
|-----------------------------------------|-------|
| FORMAT                                  |       |
| Botella de cristal/ <i>Glass bottle</i> | 20 cl |

| INFORMACION NUTRICIONAL<br>NUTRITIONAL INFORMATION                                                                         |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Información nutricional / Nutritional Information</b>                                                                   | <b>Por 100 ml/ Per 100 ml</b> |
| <b>Valor energético / Energy</b>                                                                                           | 189 kJ/ 44kcal                |
| <b>Grasas / Total fat</b>                                                                                                  | 0,1 g                         |
| de las cuales ácidos grasos saturados / saturates                                                                          | 0 g                           |
| <b>Hidratos de carbono / Carbohydrate</b>                                                                                  | 10,8 g                        |
| de las cuales azúcares / sugars                                                                                            | 10,8 g                        |
| <b>Proteínas / Protein</b>                                                                                                 | 0,2 g                         |
| <b>Sal / Salt</b>                                                                                                          | 0 g                           |
| <b>Vitamina C / Vitamin C</b>                                                                                              | 20 mg (25% VRN*)              |
| *VRN: valor de referencia del nutriente/ nutrient reference values                                                         |                               |
| Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/ 2 000 kcal)/ Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal) |                               |

| TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN<br>TRANSPORT AND DISTRIBUTION |
|---------------------------------------------------------|
| Palets/Pallets.                                         |

| ETIQUETADO<br>LABELLING                                     |
|-------------------------------------------------------------|
| Según legislación vigente/According to current legislation. |

|                                                                |                                                    |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUARA                                                          | ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO<br>PRODUT SPECIFICATION | Edición/ Edition:<br>1                                                                      |
|                                                                | ESP-HR-08<br>NÉCTAR DE PIÑA                        | Fecha entrada en vigor:<br>13/11/2024                                                       |
| Elaborado: Técnico de Calidad F-Q<br>Elaborated by: QA Manager |                                                    | Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad<br>Approved by: Quality Assurance Director |

Identificación del lote/ Lot identification: LDDDX HH:MM, donde/ where:

DDD=día calendario juliano (001-365)/ Julian calendar day (001-365)

X=línea de envasado / filling line

HH=horas/ hours

MM=minutos/ minutes

#### ANEXO: LEGISLACIÓN APLICABLE

#### ANNEX: APPLICABLE LEGISLATION

- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios (y sus modificaciones). *Regulation (EC) Nº 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs (as amended).*
- R. D. 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana. *R. D. 781/2013, of October 11, which establishes regulations regarding the elaboration, composition, labeling, presentation, and advertising of fruit juices and other similar products intended for human consumption.*
- R. D. 1518/2007, de 16 de noviembre, por el que se establecen parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables. *R.D. 1518/2007, of November 16, which establishes minimum quality parameters for fruit juices and the applicable analysis methods.*
- R. D. 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos. *R. D. 1801/2003, of December 26, general safety product.*
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. *Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition.*
- R. D. 1808/1991, de 13 de diciembre de 1991, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. (B.O.E. 25.12.1991). *RD 1808/1991, of December 13, 1991, which regulates the mentions or marks that allow identifying the batch to which a food product belongs. (B.O.E. 12/25/1991).*
- 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 posteriores modificaciones. *R.D. 1334/1999, of July 31, which approves the general standard for labeling, presentation and advertising of food products and subsequent modifications.*
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. *Regulation (EU) Nº. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to consumers.*
- Reglamento (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. *Regulation (EC) No 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of December 20, 2006, on nutrition and health claims made on foods*
- R.D 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. *RD 930/1992, of July 17, which approves the labeling standard on nutritional properties of food products.*
- R.D 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las

|                                                                |                                                    |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUARA                                                          | ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO<br>PRODUT SPECIFICATION | Edición/ Edition:<br>1                                                                      |
|                                                                | ESP-HR-08<br><b>NÉCTAR DE PIÑA</b>                 | Fecha entrada en vigor:<br>13/11/2024                                                       |
| Elaborado: Técnico de Calidad F-Q<br>Elaborated by: QA Manager |                                                    | Aprobado: Responsable de SA & Control de Calidad<br>Approved by: Quality Assurance Director |

cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. *R.D 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content.*

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1831/2003 (Texto pertinente a efectos del EEE). *Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum limits for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1831/2003 (Text with EEA relevance).*
- Reglamento (UE) No 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. *Regulation (EU) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council, of 27 October 2004, on materials and articles intended to come into contact with food.*
- Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. *Commission Regulation (EC) Nº 2073/2005 of 15 November 2005, on microbiological criteria applicable to foodstuffs.*
- Reglamento 1331/2008 por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios. - *Regulation 1331/2008 establishing a common authorization procedure for food additives, enzymes and flavourings.*
- Reglamento (CE) No 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios. *Regulation (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of December 16, 2008, on food additives."*