

 BEBIDA VIVA	Sistema de Calidad e Inocuidad	
	Ficha Técnica: Kombucha Original	Código: PT.01
		Versión: 4
		Vigencia: 05/01/2024
		Revisado por: Gerente de Calidad

KOMBUCHA ORIGINAL		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabor original.	
PRESENTACIÓN	377 mL (Botella de Vidrio)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), azúcares añadidos (jugo de lima natural) y probióticos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985069	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	3.77	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	30 kcal (125.52 kJ)	
Contenido energético/ Calories		
Contenido energético por envase / Calories per container	113 kcal (472.79 kJ)	
%VNR/DV		
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	8 g	2.9 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azucares Totales/ Total Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	1.3 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)

 BEBIDA VIVA	Sistema de Calidad e Inocuidad	
	Ficha Técnica: Kombucha Piña Picante	Código: PT.02
		Versión: 4
		Vigencia: 05/01/2024
		Revisado por: Gerente de Calidad

KOMBUCHA PIÑA PICANTE		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabor piña.	
PRESENTACIÓN	377 mL (Botella de Vidrio)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), azúcares añadidos (jugo concentrado de piña natural), pimienta cayena y probióticos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985052	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	3.77	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	35 kcal (146.44 kJ)	
Contenido energético/ Calories		
Contenido energético por envase / Calories per container	131 kcal (548.1 kJ)	
%VNR/DV		
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	8 g	2.9 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azúcares Totales/ Total Sugars	1 g	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	1 g	2 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)

 BEBIDA VIVA	Sistema de Calidad e Inocuidad	
	Ficha Técnica: Kombucha Sandía Fresca	Código: PT.03
		Versión: 4
		Vigencia: 05/01/2024
		Revisado por: Gerente de Calidad

KOMBUCHA SANDÍA FRESCA		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabor sandía.	
PRESENTACIÓN	377 mL (Botella de Vidrio)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), azúcares añadidos (jugo de sandía natural y jugo de betabel natural) y probióticos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985083	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	3.77	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	30 kcal (125.52 kJ)	
Contenido energético/ Calories		
Contenido energético por envase / Calories per container	113 kcal (472.79 kJ)	
%VNR/DV		
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	8 g	2.9 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azúcares Totales/ Total Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	1.9 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)

 BEBIDA VIVA	Sistema de Calidad e Inocuidad	
	Ficha Técnica: Kombucha Verde Místico	Código: PT.04
		Versión: 3
		Vigencia: 05/01/2024
		Revisado por: Gerente de Calidad

KOMBUCHA VERDE MÍSTICO		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabor frutos verdes.	
PRESENTACIÓN	377 mL (Botella de Vidrio)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), azúcares añadidos (jugo de pepino natural, jugo de lima natural y jugo de kiwi natural), sal del himalaya, espirulina y probióticos (2×10^9 UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985014	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	3.77	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	30 kcal (125.52 kJ)	
Contenido energético/ Calories		
Contenido energético por envase / Calories per container	113 kcal (472.79 kJ)	
%VNR/DV		
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	8 g	2.9 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azucares Totales/ Total Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	1.5 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2×10^9 UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)

	Sistema de Calidad e Inocuidad	
	Ficha Técnica: Kombucha Mora Feroz	Código: PT.05
		Versión: 3
		Vigencia: 05/01/2024
		Revisado por: Gerente de Calidad

KOMBUCHA MORA FERROZ		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabormora.	
PRESENTACIÓN	377 mL (Botella de Vidrio)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), azúcares añadidos (jugo de mora natural, jugo de lima natural y jugo de jengibre natural), albahaca y probióticos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985045	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	3.77	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	30 kcal (125.52 kJ)	
Contenido energético/ Calories		
Contenido energético por envase / Calories per container	113 kcal (472.79 kJ)	
	%VNR/DV	
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	8 g	2.9 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azucars Totales/ Total Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	1.3 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)

KOMBUCHA MANZANA JENGIBRE		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabor manzana jengibre.	
PRESENTACIÓN	377 mL (Botella de Vidrio)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), azúcares añadidos (jugo concentrado de manzana natural y jugo de jengibre natural) y probióticos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985007	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	3.77	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	30 kcal (125.52 kJ)	
Contenido energético/ Calories		
Contenido energético por envase / Calories per container	113 kcal (472.79 kJ)	
%VNR/DV		
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	8 g	2.9 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azúcares Totales/ Total Sugars	1 g	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	1 g	2 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)

KOMBUCHA JAMAICA SALVAJE		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabor jamaica.	
PRESENTACIÓN	377 mL (Botella de Vidrio)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), jamaica (<i>Hibiscus sabdariffa</i> , azúcares añadidos (jugo concentrado de manzana natural) y probióticos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985038	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	3.77	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	30 kcal (125.52 kJ)	
Contenido energético/ Calories		
Contenido energético por envase / Calories per container	113 kcal (472.79 kJ)	
%VNR/DV		
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	8 g	2.9 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azúcares Totales/ Total Sugars	1 g	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	1 g	1 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)

	Sistema de Calidad e Inocuidad	
	Ficha Técnica: Kombucha Uva Loca	Código: PT.08
		Versión: 3
		Vigencia: 05/01/2024
		Revisado por: Gerente de Calidad

KOMBUCHA UVA LOCA		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabor uva.	
PRESENTACIÓN	377 mL (Botella de Vidrio)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), azúcares añadidos (jugo concentrado de uva natural) y probióticos (2×10^9 UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985021	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	3.77	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	30 kcal (125.52 kJ)	
Contenido energético/ Calories		
Contenido energético por envase / Calories per container	113 kcal (472.79 kJ)	
%VNR/DV		
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	7 g	2.5 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azúcares Totales/ Total Sugars	1.6 g	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	1.6 g	3.2 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2×10^9 UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)

KOMBUCHA CURCUMA PODEROSA		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabor cúrcuma.	
PRESENTACIÓN	377 mL (Botella de Vidrio)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), azúcares añadidos (jugo concentrado de naranja natural y jugo de zanahoria natural), cúrcuma y probióticos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985175	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	3.77	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	30 kcal (125.52 kJ)	
Contenido energético/ Calories		
Contenido energético por envase / Calories per container	113 kcal (472.79 kJ)	
%VNR/DV		
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	8 g	2.9 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azúcares Totales/ Total Sugars	1 g	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	1 g	2 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)

KOMBUCHA COLD BREW		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bebida fermentada con probióticos vivos sabor cold brew.	
PRESENTACIÓN	250 mL (Botella de Vidrio Ámbar)	
INGREDIENTES	Kombucha (agua, azúcares añadidos (azúcar de caña), té negro (<i>Camellia sinensis</i>), té verde (<i>Camellia sinensis</i>), hongo scoby), azúcares añadidos (concentrado de cold brew y extracto natural de vainilla) y probióticos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>).	
CÓDIGO DE BARRAS	7 503026 985182	
VIDA DE ANAQUEL	180 días (6 meses) en refrigeración de 1 a 4°C	

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL / NUTRITION FACTS		
Porciones por envase / Servings per container	2.5	
Tamaño de la porción/ Serving size	100 ml (3.38 oz)	
Cantidad por porción/ Amount per serving	30 kcal (125.52 kJ)	
Contenido energético/ Calories	75 kcal (313.80 kJ)	
Contenido energético por envase / Calories per container	75 kcal (313.80 kJ)	
%VNR/DV		
Grasa Total / Total Fat	0 g	0 %
Grasa Saturada/ Saturated Fat	0 g	0 %
Grasa Trans/ Trans Fat	0 mg	
Colesterol/ Cholesterol	0 g	0 %
Sodio/ Sodium	0 mg	0 %
Carbohidratos totales/ Total Carbohydrates	8 g	2.9 %
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	0 g	0 %
Azúcares Totales/ Total Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	
Azúcares Añadidos/ Added Sugars	Menos de 1g/ Less than a gram	1.3 %
Proteínas/ Proteins	0 g	

PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS	
pH	2.5 - 4.0
Grados Brix (°Bx)	3.5 -6.5
PPM	≥100 PPM

ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD
Bebida con 2 mil millones de probióticos vivos (2x10 ⁹ UFC/ mL <i>Bacillus coagulans</i>)
Puedes encontrar hebras naturales debido a su fermentación.

TIPO DE CONSUMIDOR
Público en General

LEYENDAS PRECAUTORIAS
Contiene cafeína evitar en niños.
USO ESPERADO
Bebida lista para consumirse. Manténgase en refrigeración antes de consumir y una vez abierto. Antes de beber, homogeniza cuidadosamente la bebida.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar y Distribuir en Refrigeración (1-4°C)
EMPAQUE SECUNDARIO
Caja 12 Pack con separador (12 botellas de 377mL)