

HOSTELERÍA



BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS



EDICIÓN DIGITAL

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Los desarrollos curriculares de los ciclos formativos, dentro de la oferta de bebidas, establecen una clara diferencia entre bebidas alcohólicas y no alcohólicas. El Código Alimentario también las estudia por separado. En este estudio, además de las razones de peso mencionadas en los dos puntos anteriores, también se ha considerado la conveniencia de establecer dos puestos de actuación distintos; se justifica esta diferenciación en establecimientos, servicios y puestos de actuación en los que solamente son motivo de oferta unas u otras, independientemente que en ocasiones se oferten conjuntamente.

El objetivo de este manual es matizar al máximo las tareas a realizar en los distintos puestos de actuación, por lo que el establecer un stand de **bebidas no alcohólicas** dentro del estudio de la profesión de Hostelería, queda suficientemente justificado.

Suele este stand, estar anexo al de bebidas alcohólicas y cafetera o bebidas calientes, pero en ocasiones es totalmente independiente, como ya hemos apuntado con anterioridad, tal es el caso donde solamente se sirven o expenden bebidas propias de un stand tan singular como éste; heladerías, instalaciones deportivas y fiestas infantiles, son algunos ejemplos de ello.

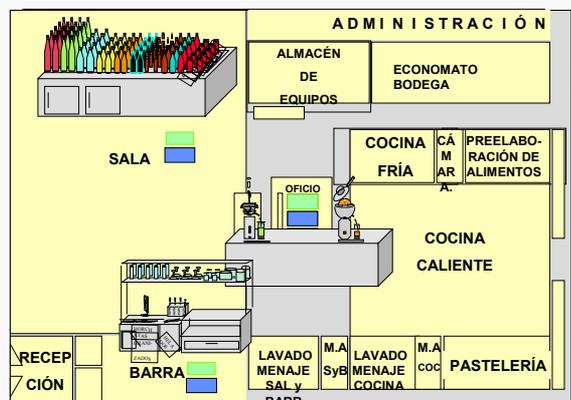
También es este uno de los stand que suele llevar consigo la atención directa al cliente, pero en ocasiones como otros no tiene porqué ser así.

La dotación, los elementos y los géneros que en él intervienen dependerá de las consumiciones que tengamos en oferta y las expectativas que con la instalación de este stand pretendamos cubrir.

La complejidad que conlleva, es la amplia gama de consumiciones que en él pueden establecerse, desde un simple refresco, al batido o combinado no alcohólico más sofisticado.

La continua limpieza de la pequeña maquinaria y la seguridad del buen funcionamiento de las cámaras conservadoras, será imprescindible para una correcta elaboración o conservación de productos y combinaciones en oferta propias de este stand.

Suelen ser muy numerosos los productos lácteos que intervienen en la configuración de este stand, por lo que deberán extremarse las precauciones en cuanto a la conservación y manipulación de los mismos.



No olvidemos que las cucharillas de suministrar el helado a granel deberán ser lavadas con agua muy caliente cada vez que las utilizemos, o bien tratarlas con líquidos asépticos adecuados y establecidos por la ley.

La actuación con bebidas no alcohólicas y alcohólicas debemos asociarla a todos los posibles lugares y establecimientos donde podamos ubicar una instalación, siempre que se cumplan los requisitos legales que nos permitan desarrollar la actividad.

En el croquis se ha representado en la barra, sala y oficina, pero quizás sea uno de los stands que con más asiduidad debemos montar y configurar fuera del establecimiento o lugar habitual de actuación cuando se trate de servicios especiales.

Su presencia en sala corresponde, además de las consumiciones normales que puedan servirse en un restaurante convencional, a un self-service, donde la oferta suele ser muy concreta y no tan amplia como cuando este stand está ubicado en el oficina.

En bufés de desayuno, en algunos establecimientos, puede estructurarse y configurarse como un oficina a la vista del cliente, del que pueden surtirse tanto clientes como personal de servicio.

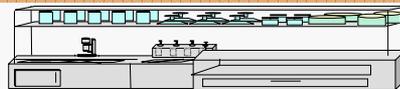
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Material de asistencia

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Pinzas | <input type="checkbox"/> Bayetas absorbentes |
| <input type="checkbox"/> Cacicillos y/o jarritas para sirope | <input type="checkbox"/> Servilletas celulosa |
| <input type="checkbox"/> Cucharas de servicio de helados | <input type="checkbox"/> Cuchillo |
| <input type="checkbox"/> Cucharillas largas | <input type="checkbox"/> Puntillas |
| <input type="checkbox"/> Cucharillas medianas de café | <input type="checkbox"/> Pelador de frutas |
| <input type="checkbox"/> Cucharillas de helado | <input type="checkbox"/> Copas de agua |
| <input type="checkbox"/> Platos de postre | <input type="checkbox"/> Vasos de combinación |
| <input type="checkbox"/> Copas de helado | <input type="checkbox"/> Vasos de media combinación |
| <input type="checkbox"/> Descorchador | <input type="checkbox"/> Vasos "on the rock" |
| <input type="checkbox"/> Abridor de botellas | <input type="checkbox"/> Vasos de refresco |
| <input type="checkbox"/> Tapones de presión | <input type="checkbox"/> Otros recipientes especiales establecidos. |
| <input type="checkbox"/> Posavasos | |



Tareas propias



PUESTA A PUNTO

- Supervisar estado de presentación de equipos y proceder.
- Supervisar géneros o elaboraciones sobrantes del servicio anterior y proceder.
- Cargar las máquinas disponibles que deban preparar géneros (nata montada, granizados, etc.)
- Supervisar y reponer géneros asociados y establecidos en la puesta a punto.
- Proveer de materiales y útiles de servicio
- Limpiar y rellenar envases del pequeño menaje. (saleros, pimenteros, botellas de salsas, etc.)
- Preparar nata semi-líquida
- Preparar frutas y géneros complementarios de las consumiciones propias.
- Limpiar y repasar superficies
- Poner a punto los grifos de surtidores si los hubiere.
- Proveer hielo
- Disponer las barcas de recepción de material sucio en lugar práctico y adecuado.

Géneros asociados

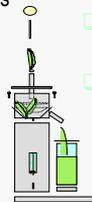
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Barquillos | <input type="checkbox"/> Horchata |
| <input type="checkbox"/> Galletitas | <input type="checkbox"/> Aguas minerales |
| <input type="checkbox"/> Helado de varis sabores | <input type="checkbox"/> Hielo |
| <input type="checkbox"/> Leche merengada | <input type="checkbox"/> Naranjas |
| <input type="checkbox"/> Nata montada | <input type="checkbox"/> Limones |
| <input type="checkbox"/> Siropes | <input type="checkbox"/> Otras frutas |
| <input type="checkbox"/> Café frío o caliente | <input type="checkbox"/> Especies y condimentos |
| <input type="checkbox"/> Granizados | <input type="checkbox"/> Guindas |

SERVICIO

- Preparación y elaboración de consumiciones propias
- Supervisar el correcto funcionamiento de las máquinas durante el servicio.
- Mantener las géneros y elaboraciones a temperatura adecuada.
- Proveer a los stands anexos de las elaboraciones, consumiciones o preparaciones especiales, propias de éste y que soliciten.

Consumiciones propias

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Helados | <input type="checkbox"/> Colas |
| <input type="checkbox"/> Granizados | <input type="checkbox"/> Cervezas sin |
| <input type="checkbox"/> Batidos | <input type="checkbox"/> Aguas minerales |
| <input type="checkbox"/> Zumos | <input type="checkbox"/> Otros refrescos |
| <input type="checkbox"/> Refrescos | <input type="checkbox"/> Bebidas aperitivo no alcohólicas. |
| <input type="checkbox"/> Batidos embotellados | <input type="checkbox"/> Combinados no alcohólicos |
| <input type="checkbox"/> Cervezas sin | <input type="checkbox"/> Otras consumiciones establecidas |
| <input type="checkbox"/> Tónicas | |

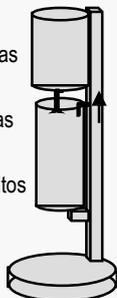


Equipo básico:

- Cámara botellero
- Surtidores de bebidas
- Picadora de hielo
- Exprimidor de zumos
- Cámara de refrigeración
- Fuente soda
- Cámara de congelación
- Montadora de nata
- Máquinas elaboradoras y de mantenimiento de granizados
- Batidora

Stand asociado básicamente a:

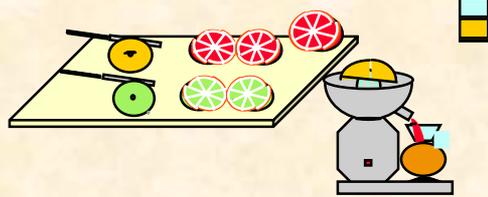
- Oficinos
- Heladerías
- Bares
- Cafeterías
- Kioscos
- Chiringuitos
- Etc.



CIERRE

- Recoger utensilios utilizados, y en recipiente adecuado, enviar a lavar.
- Detectar elaboraciones y géneros sobrantes valederos para otro servicio y proceder según esté establecido.
- Despreciar los géneros que no sean válidos para un próximo servicio.
- Revisar géneros sin elaborar y colocar en recipientes y temperaturas que correspondan
- Limpiar las superficies donde se hayan elaborado o servido consumiciones
- Reponer los géneros que estén establecidos al finalizar el servicio.
- Evacuar basuras.
- Reponer los géneros que estén establecidos al finalizar el servicio. (Sobre todo bebidas que deban consumirse frías.)
- Retirar los cubos de desperdicios tal y como esté establecido.
- Comprobar el correcto funcionamiento de las máquinas que deban quedarse en marcha hasta un próximo servicio.
- Además de la limpieza diaria, y el correspondiente mantenimiento, al menos una vez a la semana, hacer una exhaustiva limpieza de interiores de cámaras y otras máquinas.
- Dejar nota explicativa al compañero/a del posterior servicio con las informaciones o sugerencias de interés.

Elaboración y servicio de zumos



En la tabla de trinchar, seccionar la pieza por la mitad, tal y como se refleja en la figura.

Con una de las mitades, presionar el exprimidor, hasta que accione automáticamente.

Si la máquina está provista de tapa de seguridad, simplemente cerrar y presionar.

Conviene recordar que los zumos, una vez transcurrido unos minutos, debido a la oxidación pierden prácticamente el 50% de sus propiedades; razón por la que deberán elaborarse poco antes de utilizarlos.

ZUMO de NARANJA



El zumo natural de naranja, como todos los zumos, lo más adecuado es elaborarlos al momento.

Debe servirse en copa de agua, vaso on the rock, de media combinación o un vaso de capacidad similar a los mencionados.

Aunque en muchos casos el consumidor no desee endulzarlo, su servicio debe acompañarse de azúcar fina, bien en azucarero, bien en sobrecitos con la dosis correspondiente. No olvidar la cucharita para remover.

ZUMO de LIMÓN



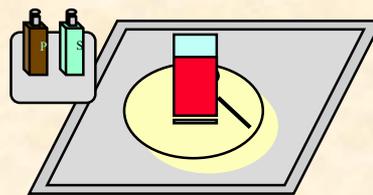
Aunque no es tan habitual su demanda como el zumo de naranja, es una consumición que sí se deberá estar incluida dentro de la oferta de zumos.

El recipiente de servicio puede ser el mismo que utilizemos para el zumo de naranja, pero la cantidad que pongamos será la mitad, de tal forma que pueda completarlo con agua natural. Acompañar el servicio con azúcar fina.

Si la máquina exprimidor no tiene filtro, poner un colador entre ésta y el recipiente de recoger el zumo.

ZUMOS

ZUMO de TOMATE



Acompañar con sal y pimienta. Si nos lo solicitan "preparado", se entenderá con gotas de tabasco y gotas de zumo de limón además de la sal y la pimienta.



Servicio del Mosto

El zumo de uva envasado para la venta al público está ya dispuesto para tomar sin preparación alguna, no obstante para hacer más sugestiva la consumición, se sugieren las siguientes recomendaciones:

- El recipiente de servicio varía. En caso de no tener copa establecida, nos servirá una copa de agua, un vaso de media combinación o una copa de degustación.
- Debe estar frío, y si el cliente lo desea se acompañará de unos trocitos de hielo. Al ser esta una bebida dulce resultará más refrescante cuanto más fría.
- Tanto unas gotas de naranja como de limón, pueden ser buenos acompañantes, ya que estos potencian el sabor de la uva y hace a la consumición menos dulzona.
- Combina muy bien con todas las frutas agrias haciendo de la combinación un perfecto equilibrado agridulce.
- En ocasiones como decoración suele ponerse media luna de naranja o de limón y una guinda roja o verde.
- Si utilizamos botellas con más de una dosis, procurar que ésta quede cerrada después de servir, y si en una semana no se ha consumido, despreciar el contenido. Es aconsejable utilizar envases individuales.

El Mosto (elaboración)

El mosto, materia prima de zumo de uva, se obtiene durante los meses de septiembre y octubre simultáneamente a la vendimia. Después de meses de trabajo, en que se busca una cosecha sana y abundante, hay que actuar con presteza para extraer el mosto en el más breve plazo de tiempo y someterlo a los tratamientos adecuados para que aseguren su conservación; no debemos olvidar que es un producto alterable, y que si no se acondiciona con rapidez entra en un proceso de fermentación con suma facilidad.

Los procedimientos industriales utilizados hoy día en la elaboración del mosto o zumo de uva, aseguran una gran calidad que además de mantener al máximo las características nutritivas de las uvas frescas, nos ofrecen una gran limpidez y transparencia que hacen que sean saludables y atractivos.

Existen mostos blancos y tintos con más o menos color dependiendo de la cantidad de extractos obtenidos de la pigmentación que las uvas frescas contienen en sus hollejos.

ELABORACIÓN

PREPARACIÓN DE LA UVAS

La selección del fruto será parte importante en el resultado final del producto que queremos obtener. Se desechan aquellas partidas que tienen deterioro físico a causa de pedriscos, podredumbre, aplastamiento etc. Dentro de la selección, también se debe tener en cuenta el grado de maduración del fruto; de ello dependerá el grado de acidez de los mostos.

La rapidez en el proceso de extracción del zumo será imprescindible para no dar tiempo a que se inicie la fermentación.

La no oxidación de la uva seleccionada será la que nos proporcionará unos mostos de más calidad. Las oxidaciones alteran el sabor y el aroma y modifican su color natural. Las uvas blancas adquieren tonalidades más oscuras mientras que las tintas adquieren un color más apagado. La oxidación puede continuar durante el proceso de elaboración y será más intensa cuanto más esté en contacto con el aire. Para prevenir estas oxidaciones, se utiliza un antioxidante, normalmente una pequeña dosis de anhídrido sulfuroso aplicada en la misma tolva de descarga de la uva.

ESTRUJADO

El estrujado se realiza en máquinas con cilindros de superficie estriada que giran en sentido contrario y un tambor giratorio que separa los raspones. Esta operación se realiza para que salga el zumo que las uvas contienen en la pulpa.

PRENSADO

Al realizar el estrujado, se obtiene una gran cantidad de mosto, pero en la pulpa, mezclada con los hollejos y pepitas aún queda mucho jugo, lo que requiere que debamos pasar toda la masa a una prensa para así poder extraer todo el jugo aprovechable. Para obtener zumos de calidad, la presión que apliquemos a la prensa, no deberá ser excesiva.

DEFANGADO

El mosto, a la salida de la prensa, presenta un aspecto turbio con muchas partículas en suspensión. Para clarificarlo, uno de los métodos que se utilizan es someterlo a temperaturas de pasteurización, de tal forma que las partículas en suspensión caen por la propia gravedad. Otro de los métodos simples utilizados es el trasiego sin remover los fondos de los depósitos después de haberlo dejado en reposo.

FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN

A pesar de todos los procesos de defangado, los mostos aún requieren de un filtrado para eliminar las pequeñas partículas que aún permanecen en suspensión, por lo que se le hace pasar por unos filtros muy tupidos y provistos de mecanismos de limpieza del propio filtro.

Además del filtrado, posteriormente, requiere un tratamiento de centrifugado en el que la rápida rotación permite separar las impurezas sólidas y recoger el mosto por su menor densidad en recipientes destinados a tal efecto.

Para terminar el proceso de clarificación, se le aplica un proceso bioquímico que consiste en añadir encimas que actúan sobre las materias a eliminar, y que al combinarse con ellas, hacen que precipiten en el fondo del recipiente.

DESAIREADO

Durante el proceso de elaboración, los mostos han adquirido pequeñas partículas de aire y simplemente para eliminarlas deberá pasar por un simple desaireador.

EL MOSTO

DEFINICIÓN: Es el zumo obtenido por presión de la uva en tanto no haya comenzado su fermentación, sin hollejo, pepitas ni escobajos.

Clases de mosto

Se distinguen las siguientes:

Mosto natural: Cuando la fermentación no ha comenzado o ha sido evitada por tratamiento o prácticas físicas, siempre que conserve sus cualidades características.

Mosto apagado: Cuando la fermentación ha sido impedida por tratamientos enológicos autorizados, excluido el alcohol. Este mosto no se podrá destinar al consumo directo.

Mosto concentrado: Obtenido por deshidratación parcial del mosto natural o del mosto apagado, empleando procedimientos autorizados, hasta que su grado de concentración impida toda fermentación espontánea.

Mosto cocido, arropo, mostillo o calabre: es el producto resultante de la cocción de los mostos, empleando el fuego directo o baño María, aunque se origine sensible caramelización del azúcar.

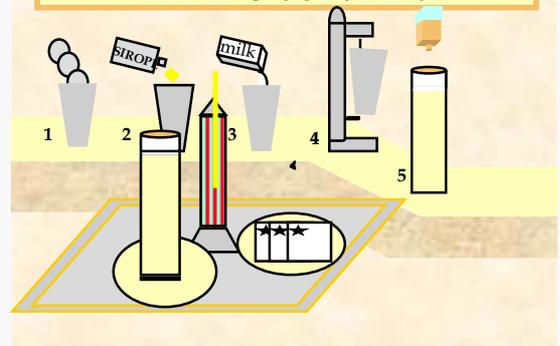
Color o pantomina: Es el mosto concentrado por cualquier procedimiento autorizado, hasta que se haya llegado al tostado o requemo.

Mosto de manzana: Es el zumo no fermentado que se obtiene al exprimir manzanas frescas e industrialmente sanas. Se distinguen:

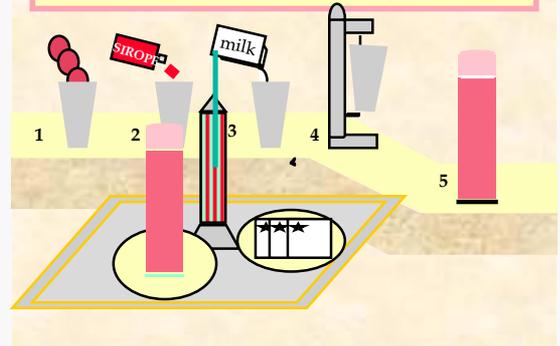
- **Natural:** Cuando la fermentación ha sido evitada por tratamiento o prácticas físicas autorizadas, siempre que conserven sus cualidades características.
- **Concentrado:** Obtenido por concentración parcial del mosto natural, empleando procedimientos adecuados
- **Natural gasificado:** Es el obtenido por incorporación de anhídrido carbónico al mosto natural de manzana.
- **Apagado:** Cuando la fermentación ha sido impedida por tratamiento autorizado, excluido el alcohol. Este mosto no podrá dedicarse al consumo directo

BATIDOS

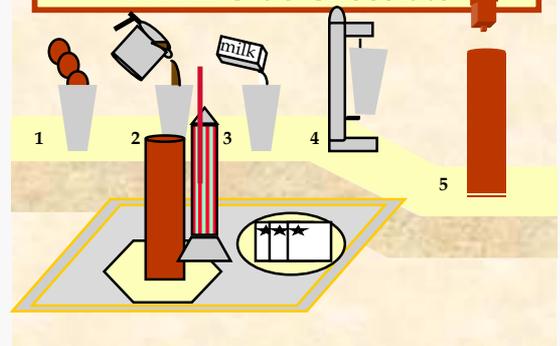
BATIDO de vainilla



BATIDO de Fresa



BATIDO de Chocolate



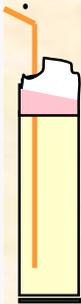
- 1.-Poner tres bolas de helado del gusto que vayamos a elaborar el batido
- 2.-Poner la cantidad de leche correspondiente al recipiente en que lo vayamos a servir.
- 3.- Añadir el sirope del sabor que corresponda.
- 4.-Ponerlo a batir en la batidora hasta que todos los ingredientes estén totalmente disueltos , mezclados entre sí y espumado lo suficiente.
- 5.- Espolvorear un poquito de canela o cacao según proceda. Todos admiten un toque final de nata montada.

BATIDOS

Los batidos se componen básicamente de leche, y helado del gusto o sabor del batido que vayamos a elaborar.

PUNTOS CLAVES DE ELABORACIÓN

- Es conveniente poner los siropes después de la leche; de esta forma evitaremos que queden pegados a la base del vaso de la batidora y nos quedará una mezcla más homogénea.
- Dar tiempo a la batidora a que se mezclen y se disuelvan correctamente los ingredientes. El helado si está excesivamente frío, tardará un poquito más en diluirse.
- Por la acción natural del batido de los ingredientes, se forma una pequeña espuma que posteriormente queda en la parte superior del vaso, haciendo a la combinación sensiblemente más atractiva.



Cualquier toque decorativo de ingredientes que se le dé, deberá ser en todos los casos discreto y adecuado. Si en el Centro de trabajo, no hubiera nada establecido, será muy conveniente que nos lo elaboremos tal y como se indica en las fichas técnicas de elaboración que más adelante se especifican.

OTRAS VARIACIONES :

- Existen también productos ya embotellados y comercializados con el nombre de "batidos"; pero lo cierto es que su sabor, nada tiene que ver con un batido de los llamados naturales .
- Los batidos naturales elaborados con ingredientes de calidad, nos dará como resultado una consumición además de atractiva, muy nutritiva.
- Pueden elaborarse batidos con frutas y leche (las que lo admitan) y si además lo hacemos con leche desnatada muy fría, nos dará como resultado una especie de mousse de fruta que además de ser muy sugestiva apenas nos proporciona calorías. El batido en este caso debe hacerse moviendo el vaso hacia arriba y hacia abajo constantemente.
- La decoración deberá ser , al menos parte de una de las frutas que le hayamos incorporado en la mezcla.

NUEVAS TENDENCIAS::

Plátanos con granulados o escamas de chocolate, piña y coco, fresa con leche y en general todo tipo de frutas mezcladas y batidas; como observación general, consideremos que los cítricos no admiten la leche y si la mezcla con otros zumos. El llamado ICE CREAM SODA nos permite mezclar helado con bebidas gaseadas y algún sirope adecuado.

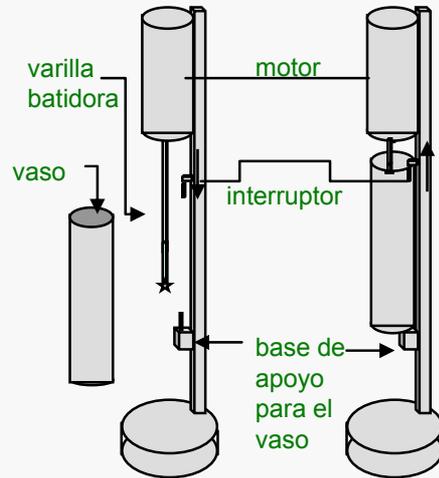
SERVICIO :

- Ponerlo siempre sobre posavasos o base adecuada.
- Acompañar la combinación con pajitas, bien en pajero o puestas en el vaso. Generalmente suelen venir enfundadas, por lo que se deberá tener la precaución de no tocarlas con las manos. En ocasiones, si el batido es muy consistente, debe ponerse cucharita de tamaño adecuado al recipiente donde lo sirvamos.
- Procurar que el cliente tenga servilletas disponibles.



Batidor de bebidas

DESMONTADO FUNCIONANDO



Esta máquina se utiliza especialmente para los batidos. Mezcla todo tipo de helados. También se utiliza para batir huevos y levantar la nata.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ENERGÍA eléctrica a 220 Voltios

SE COMPONEN DE : motor, varilla batidora y vaso y carcasa .

INDICADORES Y MANDOS : interruptor general y mando de velocidad.

ELEMENTOS DESMONTABLES: vaso y varilla batidor.

LIMPIEZA :

Desmontar los elementos que se indican y Lavar con agua jabonosa, Aclarar y Secar.

Tanto la limpieza de la varilla batidora como el vaso debe ser exhaustiva cada vez que la utilizemos. Esta máquina, por su simplicidad, apenas requiere mantenimiento de ningún tipo excepto la limpieza..

PASAR un paño ligeramente humedecido con producto establecido capaz de resaltar el propio brillo exterior de la carcasa de la máquina.

PUESTA EN MARCHA :

Montar la varilla . Enchufar a la red . Añadir los elementos a mezclar en el vaso. Introducir el vaso en su posición y el interruptor se accionará solo.

OTRAS OBSERVACIONES

Entra en funcionamiento, cuando el vaso está ubicado en posición correcta, y es este mismo quien acciona el interruptor. Algunas de las funciones de esta máquina, también pueden hacerse con máquinas multifunciones existentes hoy día en el mercado.

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

DENOMINACIÓN GENÉRICA.

Se considerarán bebidas no alcohólicas o refrescantes aquellas bebidas no fermentadas, carbonicas o no, preparadas con agua potable o mineral, ingredientes característicos y demás productos autorizados en este capítulo.

COMPONENTES.

Las bebidas no alcohólicas o refrescantes deberán contener fundamentalmente uno o varios de los siguientes ingredientes:

- a) Zumos de frutas. b) Extractos de frutas o de partes de plantas comestibles. c) Frutas, tubérculos y semillas disgregados. d) Esencias naturales, agentes aromáticos y sustancias sápidas. e) Edulcorantes naturales. f) Anhídrido carbónico. g) Agua potable. h) Agua mineral.

CLASIFICACIÓN.

Las bebidas no alcohólicas o refrescantes se clasificarán en los siguientes grupos:

- a) Aguas gaseadas.
- b) Gaseosas.
- c) Bebidas de zumos de frutas.
- d) Bebidas de extractos.
- e) Bebidas de frutas, de tubérculos y de semillas disgregados.
- f) Bebidas aromatizadas.

Aguas gaseadas.

Bebidas inodoras, transparentes e incoloras, constituidas por agua potable y anhídrido carbónico exclusivamente (agua de Seltz), o que, además contengan sales minerales y entre ellas bicarbonato sódico (agua de soda).

No se permite ninguna otra adición, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- a) Ocho volúmenes de anhídrido carbónico, como mínimo, en el agua de Seltz y tres volúmenes en el agua de soda, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.
- b) Tres decigramos de bicarbonato sódico, como mínimo, por litro de agua de soda.

Gaseosas.

Bebidas transparentes e incoloras, preparadas con agua potable y anhídrido carbónico, con la eventual adición de ácidos cítrico, tartárico y láctico, aromas de frutos cítricos, edulcorantes naturales o artificiales incluidos en las listas positivas.

- a) Un volumen como mínimo, de anhídrido carbónico en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.
- b) Aromas de frutos cítricos en cantidad adecuada.

Bebidas de zumos de frutas.

Elaboradas con zumos de dicha procedencia, agua potable o mineral, azúcar y otros productos autorizados, adicionados o no de anhídrido carbónico.

- a) Zumos cítricos, en proporción de 6 y 8 por 100 en peso, como mínimo, respectivamente para las bebidas de limón y naranja.
- b) Zumos de manzana y albaricoques, en proporción del 16 por 100 en peso, como mínimo.
- c) Zumos de uvas, en proporción del 22 por 100 en peso, como mínimo.
- d) Zumos de otras frutas, en proporción del 6 por 100 en peso, como mínimo.
- e) Azúcares totales, como mínimo 8 por 100 en peso.
- f) Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

Bebidas de extractos.

Bebidas, carbónicas o no, elaboradas con extractos de frutas o de partes de plantas comestibles, agua potable, edulcorantes naturales y otros productos autorizados.

Bebidas de disgregados de frutas, de tubérculos y semillas.

Bebidas, carbónicas o no, preparadas con dichos ingredientes, interpuestos o emulsionados, con agua potable, azúcar y otros productos autorizados.

El producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

A) Horchatas:

- a) Tubérculos o semillas disgregados en proporción adecuada para su emulsión (10 por 100 de chufa o 5 por 100 de almendra, en peso).
- b) Diez por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.

B) Bebidas de frutas disgregadas.

- a) Frutas disgregadas.
- b) Ocho por 100 en peso como mínimo, de azúcares totales.
- c) Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo, en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

Bebidas aromatizantes.

Bebidas, carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, esencias naturales determinadas, agentes aromáticos, edulcorantes naturales o artificiales y otros productos autorizados