

17.5 cm

Folio 2427

22.0cm



$-\mathit{Mezcal\,Artesanal}\,-$

→ ESPADÍN-100%AGAVE «

Según el culto ancestral mesoamericano, los sacerdotes eran los únicos que podían establecer una vía de comunicación con los dioses. Para lograrlo, realizaban ejercicios de alteración de la conciencia como tomar bebidas hechas a base de agave. Este tipo de bebidas eran de uso exclusivo para ceremonias religiosas y de un sector encumbrado de la sociedad. A los dioses de las bebidas se les llamaba colectivamente en náhuatl centzon-totochtin (400 conejos). El número 400 era sinónimo de incontable o innumerable. Se creía que el espíritu de cuatrocientos conejos dominaba el cuerpo al tomar esta bebida, y el comportamiento de quien la ingería, dependía de qué conejo lo dominara.

NOM-0220X

PRODUCTO DE MEXICO









Reales



















Revisión de etiquetas NOM-070-SCFI-2016

Número orden de servicio:	21145USDNOM-070-SCFI-2016000057 Rev 0
Numero de cliente:	

♣ Información general

Nombre de la empresa	Crista la Santa S.A.P.I. de C.V.	Fecha de revisión	2021-12-09
Nombre de la marca	400 CONEJOS	Venta nacional o internacional	Internacional
Tipo de marca		No. de Registro de marca	
Tipo de agave	Agave angustifolia	No. Expediente de marca	
Presentación	70 cl	Categoría de mezcal	Mezcal Artesanal Joven.
Grado alcohólico	38% Alc. Vol.	Abocado o destilado con	

♣ Etiqueta para exportación

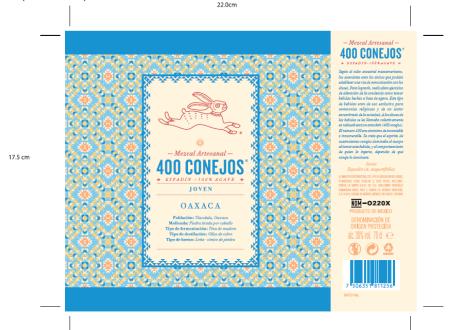
No. requisito	Requisito	Cumple No cumple No aplica	Observaciones
6.2 a)	Marca en la superficie principal de exhibición.	С	
6.2 b)	La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.	С	
6.2 c)	La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	С	
6.2 d)	Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	NA	
6.2 e)	La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.	С	
6.2 f)	El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado debe señalarse en la etiqueta.	С	
6.2 g)	En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes o agaves, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.	NA	

Entrada en vigor: 01-09-2019

Revisión de etiquetas NOM-070-SCFI-2016

6.2 h)	La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm y en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	С	
6.2 i)	El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.	С	
6.2 j)	Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado, envasador o comercializador titular.	С	
6.2 k)	Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella. Se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor.	С	
6.2 l)	La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia debe aparecer en la superficie principal de exhibición, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	С	

Presentación: Mezcal Artesanal Joven, Espadín, 38% Alc. Vol. Cont. Net. 70 cl
 Medidas: 17.5 cm x22.0 cm (alto xancho)



Resultado

Cumple con la información comercial para exportación.

QFB. Maria de los Angeles Gudino Mendoza Inspectora D.C. Elisa López Lueza Gerente técnico

Entrada en vigor: 01-09-2019

Página 2 de 2