ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: **VINAGRE DE VINO BALSÁMICO**
CÓDIGOS: **3012080006**

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	PARÁMETROS DE CALIDAD	ANALISIS NUTRICIONAL
COLOR: Café oscuro SABOR: Típico OLOR: Típico ACIDEZ: 7,5g/l ALCOHOL RESIDUAL: <0,5% V/V EXTRACTO SECO: >1,3g/l ACÉTICO	CENIZAS: 1-5 g/l METANOL: <1 g/l ACETOÍNA: >30 mg/l SULFATOS: <2 g/l expresado en sulfato potásico.	ANHÍDRIDO SULFUROSO: <170 mg/l (Antioxidante E-220) C-14: correspondiente a su origen biológico CLORUROS: <1 g/l expresado en cloruro sódico

LEGISLACIÓN:	*Está producido acorde a las buenas prácticas de fabricación, como se describe en el Codex Alimentarius de la FAO y la actual Regulación de la UE. Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria. Real decreto 2220/2004 y directiva 2005/26/ce relativa a alérgenos. RD. 1169/2011 sobre el etiquetado. Directiva ECC Nº 1829/2003 Y 1830/2003 relativa a OGM.*
INGREDIENTES:	Vinagre de vino, mosto concentrado de uva, colorante caramelo E-150d, conservante E-220.
OBSERVACIONES:	La tarrina y la botella PET de vinagre, serán de uso alimentario especialmente para hostelería, consumo propio en casas particulares y gremios relacionados, siendo de uso para el aliño de ensaladas. Este producto no contiene ogm y es apto para todas las personas y grupos vulnerables de la población tales como ancianos, niños y enfermos.
LOGÍSTICA:	Botella pet de 250 ml. En cajas de 24 unidades.
ENVASE:	Tapa y fondo en plástico alimentario.
VIDA ÚTIL:	No requiere condiciones especiales de conservación. No precisa indicar la fecha de duración mínima.

Imagen sólo a efectos ilustrativos.

ORIGEN: ESPAÑA

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.