ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: VINAGRE DE VINO
CÓDIGOS: 3012080003, 3012080007

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	PARÁMETROS DE CALIDAD	ANALISIS NUTRICIONAL
COLOR: Caoba 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:	*RTS aprobada en el RD 2070/1993, del 26 de Noviembre de 1993* *RD 212/1992 de 6 de Marzo por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios*
INGREDIENTES:	Vinagre de Vino envejecido en barrica de roble, al menos durante 6 meses, Agua (La adición de agua se realiza, solamente, si el grado acético solicitado es inferior al obtenido tras la fermentación) y Antioxidante autorizado E-220
OBSERVACIONES:	Producto obtenido de la fermentación acética del Vino. Sometido a un proceso de clarificación y filtración y envejecido en Botas de Roble y Castaño sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica. Procede de materia prima no adulterada o contaminada. No contiene microorganismo s o sustancias originadas por los mismos, que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, en cantidades que presenten riesgo para la salud.
LOGÍSTICA:	Monodosis de 8 ml. Botella pet de 250 ml. Las monodosis van en caja de 360 unidades y las botellas pet van 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.