

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-068
	Vinagre de vino añejo Aged wine vinegar	Fecha: Date:	11/01/2021
		Versión: Version:	06
		Página: Page:	1 de 3

Descripción Description	Producto obtenido de la fermentación acética de vino, clarificado con clarificantes de origen mineral y filtrado. Vinagre envejecido en recipientes de madera de roble, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros y por un tiempo mínimo a 12 meses. Product obtained from the acetic fermentation of wine, clarified with clarifiers of mineral origin and filtered. Vinegar aged in oak wood containers, whose capacity does not exceed 1,000 liters and for a minimum time to 12 months
----------------------------	--

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa. Direct consumption without any previous preparation.
Alérgenos, consumidores sensibles, OGM´	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado “alérgenos”. No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten Alérgenos: Dióxido de azufre. Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non – irradiated product. Gluten free Allergens: Sulphur Dioxide.

Ingredientes Ingredients	Vinagre de vino blanco, antioxidante: Dióxido de azufre
-----------------------------	--

Parámetros organolépticos Organoleptic parameters	Color Colour	Amarillo brillante Bright yellow.
	Sabor Flavour	Ácido característico, intenso y vivo. Ausencia de sabores extraños. characteristic acid flavor, intense and alive. Free of foreign tastings.
	Olor Smell	Intenso debido a la acidez característica. Ausencia de olores extraños. Intense due to the characteristic acidity. Free of foreign aromas.

Parámetros físico químicos Physicochemical parameters	Acidez(g/100ml) Mini.6 Acidity (g/100ml) Mini. 6 Extracto seco (g/l) Min. 1.2 Dry extract (g/l) Min. 1.2 Metanol Metanol (g/l) Max.0.5
--	---

	Ficha técnica / <i>Technical sheet</i>	Cód.: Cod.:	FT-068
	Vinagre de vino añejo Aged wine vinegar	Fecha: Date:	11/01/2021
		Versión: Version:	06
		Página: Page:	2 de 3

Acetoína (mg/l) Min. 30 <i>Acetoine (mg/l) Min.30</i> Actividad del agua (aw): <i>Water activity (aw):</i> Plomo: 0.20 mg/kg Cadmio:0.05 mg/kg Ocratoxina A: 2.0 mg/kg
--




Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophyll</i>	< 100.000 ufc/g < 100.000 cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes <i>Coliform</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético (100ml) <i>Energy value</i>	87kJ/20kcal
	Grasas <i>Fats</i> De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	0
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i> De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1
	Proteínas <i>Proteins</i>	0
	Sal <i>Salt</i>	0

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	No se requiere indicar la fecha de duración mínima en el caso de los vinagres, a menos que el cliente lo requiera. <i>An indication of the date of minimum durability shall not be required for vinegar unless the client so requires.</i>
--	---

Envases y embalajes <i>Containers and packaging</i>	Tapa en Plástico alimentario Fondo plástico alimentario
--	--

	Ficha técnica / <i>Technical sheet</i>		Cód.: Cod.:	FT-068
	Vinagre de vino añejo Aged wine vinegar		Fecha: Date:	11/01/2021
			Versión: Version:	06
			Página: Page:	3 de 3

Elaborado por: <i>Made by:</i>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Teresa Barragán Domínguez	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	---	---