

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Vinagre de Jerez DO 250ml Botella vidrio 250ml SABORALSA 0	Edición	1
		Fecha	03/01/2019

2.- DATOS DEL PRODUCTO

2.1.- Denominación del producto

Denominación legal	Vinagre de Jerez con Denominación de Origen Protegida
Denominación comercial	Vinagre de Jerez D.O.P
Categoría comercial	Aliños y aderezos
Defectos tolerables	Con el paso del tiempo, puede generar posos procedentes de la "madre" del vinagre
Descripción del producto	<p>El vinagre (del latín «vinum acre», «vino agrio») es un líquido miscible en agua, con sabor agrio, que proviene de la fermentación acética del alcohol del vino (mediante las bacterias del género Acetobacter) por técnicas de fermentación sumergida. El vinagre contiene una concentración que va de 6 % al 10 % de ácido acético en agua. Los vinagres naturales también contienen pequeñas cantidades de ácido tartárico y ácido cítrico.</p> <p>El vinagre de Jerez se elabora con vinos procedentes de uvas de las variedades Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel cultivadas en viñedos inscritos en la D.O. Jerez y se elabora dentro del marco territorial de la DO por elaboradores autorizados</p>
Uso previsto del producto	Aderezos, adobos, ensaladas y vinagretas.No apto para intolerantes a los sulfitos Puede ser ingerido por personas de cualquier grupo de edad. Apto para celiacos

2.2.- Presentación del producto

Formato	Botella vidrio 250ml
Peso o contenido neto (g/mL)	Capacidad nominal (mL) - Peso escurrido (g) -
En caso de producto con peso variable, indicar el peso aproximado (g)	n/a

2.3.- Dimensiones del producto final

<i>Del envase</i>	Máximo	Mínimo	Unidades	Método	Laboratorio	Frecuencia	Observaciones/Comentarios
Longitud	47	46	mm	metrico	interno	por lote	-
Ancho	47	46	mm	metrico	interno	por lote	-
Altura	219	218	mm	metrico	interno	por lote	-
Peso neto	261,5	243,5	g	Pesado	interno	por lote	no incluye envase

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Vinagre de Jerez DO 250ml		Edición	1
	Botella vidrio 250ml		Fecha	03/01/2019
	SABORALSA			
	0			

3.- ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO

3.1.- Vida útil del producto

n/a días

3.2.- Composición del producto

	Categoría	%	País origen	Análisis/Control	Frecuencia	
VINAGRE DE JEREZ	n/a	99,94	España	"ORDEN de 26 de diciembre de 2000 por la que se ratifica el reglamento de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez»"	por lote	
E-150d Caramelo de sulfito amónico	Colorante	0,05	España		por lote	
E-224 Metabisulfito potasico	Antioxidante	0,01	España		por lote	

3.3.- Cuestionario de evaluación de la materia primera

	Respuesta	Observaciones
¿Este producto ha estado sometido a un proceso de irradiación?	No	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de cloropanoles?	n/a	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de las dioxinas?	n/a	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de hidrocarburos aromáticos?	n/a	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de metales pesados?	Sí	Según Reglamento CE 1881/2006
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de micotoxinas?	Sí	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de plaguicidas?	Sí	Según Reglamento CE 396/2005
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de residuos medicamentosos?	n/a	
¿Garantiza que la m.p. no contiene colorantes ilegales?	Sí	
¿La materia grasa total contenida en el producto suministrado contiene ácidos grasos TRANS?	No	

3.4.- Información analítica del producto final

	Características Organolépticas			
	Descripción	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Aspecto	denso y untuoso	sensorial	por lote	interno
Color	entre oro viejo y caoba	sensorial	por lote	interno
Olor	intenso ligeramente alcohólico con predominio de las notas vínicas y de la madera	sensorial	por lote	interno
Sabor	agradable a pesar de la acidez con una gran persistencia en la boca	sensorial	por lote	interno

	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Acetoína	>30 mg/l	>30 mg/l	Cromatografía de Gases	por lote	interno
Acidez	7%	7%	Valoración acido-base	por lote	interno
Alcohol residual	<3 % v/v %	<3 % v/v %	Valoración redox	por lote	interno
Anhídrido sulfuroso	<170 ppm	<170 ppm	Valoración yodométrica	por lote	interno
Cenizas	2 - 7 g/l	2 - 7 g/l	Gravimetría	por lote	interno
Metanol	<250 mg/l	<250 mg/l	Cromatografía de Gases	por lote	interno
pH	2,5 - 3,2	2,5 - 3,2	pHMetro	por lote	interno
extacto seco	>1,30 g/l	>1,30 g/l	Gravimetría	por lote	interno
Sulfatos	<3,5 g/l	<3,5 g/l	Gravimetría	por lote	interno

Características Microbiológicas					
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Anguilulas	Ausencia	-	Observación microscopica	por lote	Interno
Bacterias acéticas	Sin evidencias de proliferación	-	Observación microscopica	por lote	Interno

3.5.- Productos modificados

Modificación	Respuesta	Observaciones
Enzimática	No	
Física	No	
Química	No	

3.6.- Declaración de alérgenos según RD 1334/1999, RD 1245/2008 y Rgto 1169/2011

SI: contiene el alérgeno, se debe indicar en el campo de observaciones el alergen que contiene

NO: no contiene el alérgeno ni tampoco hay posibilidad de que contenga sus trazas

TRAZAS: no contiene el alérgeno, pero existe la posibilidad de contaminación cruzada

Alérgeno	Respuesta	Observaciones
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	No	
Huevos y productos a base de huevo.	No	
Pescados y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y en el vino.	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	No	
Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados(E 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	No	
Leche y sus derivados (incluida lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; lactitol.	No	

o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluso el alcohol etílico de origen agrícola.	No	
Apio y productos derivados.	No	
Mostaza y productos derivados.	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	Sí	Sulfitos
Altramuces y productos a base de altramuces.	No	
Moluscos y productos a base de moluscos.	No	

El fabricante envasa el producto cumpliendo la Directiva 2003/89/CE que obliga a indicar en el etiquetado de los productos alimenticios y de las bebidas alcohólicas los ingredientes presentes en su composición que puedan producir reacciones alérgicas a personas propensas a padecerlas, el Real Decreto 36/2008 del 18 de enero "Modificación Norma General de Etiquetado" y Reglamento 1169/2011

3.7.- Declaración de gluten

	Respuesta	Observaciones
¿Posee certificado FACE o garantía de que el producto está libre de gluten?	Sí	Vinagre es un alimento que está exento de gluten por naturaleza

3.8.- Declaración OGM (Organismos modificados genéticamente)

	Respuesta	Observaciones
¿Contiene OGM?	No	

3.9.- Norma vinagres

Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres

El producto cumple con el Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus posteriores modificaciones

APROBADO POR CLIENTE: Por favor devolved firmada. Se considerarán aceptadas las especificaciones del producto en un plazo de 15 días si no se recibe contestación

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Vinagre de Jerez DO 250ml	Edición	1
	Botella vidrio 250ml	Fecha	03/01/2019
	SABORALSA		
	0		

4.- ETIQUETADO DE LA UNIDAD DE VENTA

4.1.- Denominación del producto

Denominación legal	Vinagre de Jerez con Denominación de Origen Protegida
Denominación Comercial	Vinagre de Jerez D.O.P

4.2.- Categoría comercial

Categoría comercial	Aliños y aderezos
---------------------	-------------------

4.3.- Ingredientes

Lista de Ingredientes	Vinagre de Jerez, colorante E-150d y antioxidante E-224.
-----------------------	--

4.4.- Alérgenos

Contiene	Sulfitos
Puede contener trazas de	-

4.5.- Peso y contenido

Peso/Contenido Neto	0	Tamaño legal tipografía	-	Marcado "e"	No
---------------------	---	-------------------------	---	-------------	----

4.6.- Valor nutricional

Por 100*

Valor energético (kJ) 14

Valor energético (kcal) 3

Grasas (g) 0,1

de las cuales saturadas (g) 0,03

Hidratos de carbono (g) 0,4

de los cuales azúcares (g) 0,2

Fibra alimentaria (g) 0,1

Proteínas (g) 0,16

Sal (g) 0,014

* Por 100 g

**El valor de la ración es: 15

Este envase contiene 16 raciones

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400Kj/2000Kcal)

4.7.- Información adicional

Información adicional Acidez 7 %

4.8.- Condiciones o características del número de lote

Codificación letra/letra/letra
Descripción partida/día envasado/año
Tamaño lote de producción 25.000 litros
Lugar donde aparece el código Etiqueta

4.9.- Fecha de caducidad o consumo preferente

	Respuesta	Lugar donde aparece
Consumir preferentemente antes delDIA-MES-AÑO	No	
Consumir preferentemente antes del fin deMES-AÑO/AÑO	No	NO APLICA SEGÚN R 1169 ANEXO X. d)
Fecha de caducidad	No	
Fecha de congelación	No	
Fecha de envasado	No	
Fecha de fabricación	No	

4.10.- Iconos

Información relativa a alérgenos		Información relativa a la preparación		Información relativa al envase	
Sin gluten	SI	Preparar en cazuela	No	Punto verde	Sí
Sin lactosa	SI	Preparar en sartén	No	Reciclar	No
Información relativa a las características		Preparar en microondas	No	Tetrapack	No
Abrefácil	No	Preparar en horno	No	Pet	No
Contiene separadores	No	Preparar en parrilla	No	Dolphin safe	No
Contiene lonchas	No	Abrir X minutos antes de	No	Depositar en	No
Contiene X raciones	No	Descongelar X minutos antes d	No	Uso alimentario	Sí
Contiene X unidades	No	Agitar antes de usar	No	Información relativa a la conservación	
Con gas	No	Comida preparada/cocinada	No	Proteger de los rayos solares	No
Sin gas	No	X minutos de preparación	No	Mantener a menos de 18°C	No
				Conservar refrigerado entre	No

4.11.- Condiciones de conservación

Conservar en lugar fresco y seco

4.12.- País de origen

España

4.13.- Destino final previsto para el producto

Apto para todos los públicos. Aliños y aderezos

4.14.- Características del envase y material de etiquetado

Tipo de envase Botella de Vidrio 250 ml
Material del envase Vidrio y cápsula de Aluminio negro con vertedor de Polietileno
Gramaje del envase (g) 260 g (botella + tapon)
Material de la etiqueta Papel couché
Gramaje de la etiqueta (g) <1g
Tipo de impresión Flexografía offset
Número de tintas etiqueta Cuatricomía