



## FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

<b>Producto</b>	<b>Vinagre blanco 250ml</b> <b>Botella de vidrio 250ml</b>	<b>Proveedor</b> Gerialsa, S.L.	<b>Edición</b> 2
<b>MARCA</b>	1921		<b>Fecha</b> 30/05/2022
<b>EAN 13</b>	8436036069254		

### 1.- DATOS DE PROVEEDOR

#### 1.1.-Datos del proveedor

**Nombre de empresa** Gerialsa, S.L. **CIF** B-45344751

**Dirección** C/Río Duero, 3

**CP** 45523 **Localidad** Alcabón **Provincia** Toledo **País** España

**Nº Teléfono** 610.557.415 **Nº Fax** **e-mail** calidad@gerialsa.com

**Reg sanitario** 40.10526/TO

#### Personas de contacto

Alerta alimentaria	Nombre	Cargo
		<b>e-mail</b>
<b>Responsable comercial</b>	<b>Nombre</b>	
	<b>Teléfono</b>	<b>e-mail</b>
<b>Responsable de calidad</b>	<b>Nombre</b> Alicia Fuentes Alía	
	<b>Teléfono</b> 610.557.415	<b>e-mail</b> calidad@gerialsa.com
<b>Responsable de marketing</b>	<b>Nombre</b>	
	<b>Teléfono</b>	<b>e-mail</b>

#### Otros datos

¿Dispone la empresa de laboratorio propio? **¿Dispone la empresa de laboratorio externo?** Sí

¿Ha certificado la empresa su sistema de Aseguramiento de la Calidad o alguno de sus productos?

¿Dispone la empresa de un sistema de calidad basado en el A.P.P.C.C.?

¿Dispone de certificado ISO? No **Datos de certificado**

¿Dispone de certificado IFS? **Datos de certificado**

¿Dispone de certificado BRC? **Datos de certificado**

#### 1.2.- Datos de fabricantes

**Nombre de empresa** **CIF**

**Dirección**

**CP** **Localidad** **Provincia** **País**

**Nº Teléfono** **Nº Fax** **e-mail**

**Reg sanitario**

## FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

<b>Producto</b>	<b>Vinagre blanco 250ml</b> <b>Botella de vidrio 250ml</b>	<b>Proveedor</b> Gerialsa, S.L.	<b>Edición</b> 2
<b>MARCA</b>	1921		<b>Fecha</b> 30/05/2022
<b>EAN 13</b>	8436036069254		

### 2.- DATOS DEL PRODUCTO

#### 2.1.- Denominación del producto

<b>Denominación legal</b>	Vinagre de vino blanco 6º
<b>Denominación comercial</b>	Vinagre de vino blanco 6º
<b>Categoría comercial</b>	Aliños y aderezos
<b>Defectos tolerables</b>	Con el tiempo, aumento del color debido a la oxidación polifenólica en los vinagres de vino blanco.
<b>Descripción del producto</b>	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.
<b>Uso previsto del producto</b>	Aderezos, adobos, ensaladas y vinagretas. Puede ser ingerido por personas de cualquier grupo de edad. Apto para celíacos. No apto para intolerantes a los sulfitos

#### 2.2.- Presentación del producto

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

#### 2.3.- Dimensiones del producto final

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

## FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

<b>Producto</b>	<b>Vinagre blanco 250ml</b> <b>Botella de vidrio 250ml</b>	<b>Proveedor</b> GERIALSA, S.L.	<b>Edición</b> 2
<b>MARCA</b>	1921		<b>Fecha</b> 30/05/2022
<b>EAN 13</b>	8436036069254		

### 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 VINO BLANCO	n/a	99,985	España	RD 661/2012	por lote
E-220 Dióxido de azufre	Antioxidante	0,015	España	segun analitica de proveedor	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	Según Reglamento CE 1881/2006
¿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	liquido translucido libre de sedimentos	Organoléptico- sensorial	por lote	interno
Color	85 -95	transmitancia a 435 nm.	por lote	interno
Aroma	CARACTERISTICO VÍNICO	sensorial	por lote	interno
Sabor	CARACTERISTICA ACIDEZ ACÉTICA	sensorial	por lote	interno

	Características Físico-Químicas				
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Acetoína	>30 mg/l	>30 mg/l	Cromatografía de Gases	por lote	interno

Acidez	>60 g/l	>60 g/l	Valoración acido-base	por lote	interno
Alcohol residual	<1,5 % v/v	<1,5 % v/v	Valoración redox	por lote	interno
Anhídrido sulfuroso	<170 ppm	<170 ppm	Valoración yodométrica	por lote	interno
Metanol	<0,5 g/l	<0,5 g/l	Cromatografía de Gases	por lote	interno
pH	2,5 - 3,2	2,5 - 3,2	pHMetro	por lote	interno
extracto seco	>1,2 g/l	>1,2 g/l	Gravimetría	por lote	interno

	Características Microbiológicas				
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Anguilulas	Ausencia	-	Observación microscópica	por lote	Interno
Bacterias acéticas	Sin evidencias de proliferación	-	Observación microscópica	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 Rglto 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 ester de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; ester 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	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, nueces macadamia 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	E-220 dióxido de azufre
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

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

<b>Producto</b>	Vinagre blanco 250ml Botella de vidrio 250ml	<b>Proveedor</b> GERIALSA, S.L.	<b>Edición</b> 2
<b>MARCA</b>	1921		<b>Fecha</b> 30/05/2022
<b>EAN 13</b>	8436036069254		

### 4.- ETIQUETADO DE LA UNIDAD DE VENTA

#### 4.1.- Denominación del producto

<b>Denominación legal</b>	Vinagre de vino blanco 6º
<b>Denominación Comercial</b>	Vinagre de vino blanco 6º

#### 4.2.- Categoría comercial

<b>Categoría comercial</b>	Aliños y aderezos
----------------------------	-------------------

#### 4.3.- Ingredientes

<b>Lista de Ingredientes</b>	Vinagre de vino blanco y antioxidante E-220 (sulfitos*).
------------------------------	--

#### 4.4.- Alérgenos

<b>Contiene</b>	Sulfitos
<b>Puede contener trazas de</b>	-

#### 4.5.- Peso y contenido

<b>Peso/Contenido Neto</b>	250ml	<b>Tamaño legal tipografía</b>	-	<b>Marcado "e"</b>	Sí
----------------------------	-------	--------------------------------	---	--------------------	----

#### 4.6.- Valor nutricional

	Por 100*				
Valor energético (kJ)	9				
Valor energético (kcal)	2				
Grasas (g)	0				
de las cuales saturadas (g)	0				
Hidratos de carbono (g)	0,1				
de los cuales azúcares (g)	0				
Fibra alimentaria (g)	0				
Proteínas (g)	0,2				
Sal (g)	0,12				

\* Por 100 g  
 \*\*El valor de la ración es: 15

Este envase contiene - raciones

#### 4.7.- Información adicional

Número de unidades	-
Información adicional	Acidez 6º

#### 4.8.- Condiciones o características del número de lote

Codificación	letra/ número/ letra
Descripción	letra/s iniciales: indican el número de mezcla que es coincidente con la del control de calidad realizado a la misma. Nº: los días que tarda en envasarse una mezcla con el mismo control de calidad - Letra final: Indica año envasado
Tamaño lote de producción	100.000 Litros
Lugar donde aparece el código	Tapón

#### 4.9.- Fecha de caducidad o consumo preferente

	Respuesta	Lugar donde aparece
Consumir preferentemente antes del ....DIA-MES-AÑO	No	N/A
Consumir preferentemente antes del fin de ....MES-AÑO/AÑO	No	N/A

#### 4.10.- Iconos

Información relativa a alérgenos	Información relativa al envase	
Sin gluten	No	Punto verde
Sin lactosa	No	Reciclar

#### 4.11.- Modo de empleo

-

#### 4.12.- Condiciones de conservación

Conservar en lugar fresco y seco

#### 4.13.- Condiciones de conservación y duración del producto una vez abierto

Conservar en lugar fresco y seco

#### 4.14.- Propiedades saludables o alegaciones nutricionales

-

#### 4.15.- País de origen

España

#### 4.16.- Destino final previsto para el producto

Apto para todos los públicos. Aliños y aderezos

#### 4.17.- Características del envase y material de etiquetado

Tipo de envase	Botella de vidrio 250 ml + cápsula de Aluminio negro con vertedor de Polietileno
Material del envase	Vidrio y cápsula negra con spray pulverizador
Gramaje del envase vacío (g)	394 (botella + tapon)
Material de la etiqueta	Papel couché
Gramaje de la etiqueta (g)	<1g
Tipo de impresión	Flexografía offset
Número de tintas etiqueta	Cuatricomía