

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PRODUCTO	Vinagre de vino tinto Botella de vidrio 250 ml	Proveedor	Vinagres Parras S.A.	Edición	2
MARCA	1921			Fecha	30/05/2022
EAN 13	8436036069261				

1.- DATOS DE PROVEEDOR

1.1.- Datos del proveedor

Nombre de empresa	Vinagres Parras S.A.	CIF	A28008134
Dirección	Ctra de Albarreal, nº 3		
CP	45500	Localidad	Torrijos
Provincia	Toledo	País	España
Nº Teléfono	925761100	Nº Fax	925762484
e-mail	vp@vinagres-parras.com		
Reg sanitario	24.00094/TO		

Personas de contacto

Alerta alimentaria	Nombre	Emilio Parras Blanco	Cargo	Director Gerente
	Teléfono	925761100	e-mail	eparrasblanco@vinagres-parras.com
Responsable comercial	Nombre	Fernando Zumajo		
	Teléfono	608125425	e-mail	fzumajo@vinagres-parras.com
Responsable de calidad	Nombre	Jenifer Gómez		
	Teléfono	925761100 ext 6	e-mail	calidad@vinagres-parras.com
Responsable de marketing	Nombre	Sergio Torrijos Bellido		
	Teléfono	925761100	e-mail	storrijos@vinagres-parras.com

Otros datos

¿Dispone la empresa de laboratorio propio?	Sí	¿Dispone la empresa de laboratorio externo?	Sí
¿Ha certificado la empresa su sistema de Aseguramiento de la Calidad o alguno de sus productos?			Sí
¿Dispone la empresa de un sistema de calidad basado en el A.P.P.C.C.?			Sí
¿Dispone de certificado IFS?	Sí	Datos de certificado	IFS/22-008
¿Dispone de certificado BRC?	No	Datos de certificado	-

Otras acreditaciones

1.2.- Datos de fabricantes

Nombre de empresa	Vinagres Parras, S.A.	CIF	A28008134
Dirección	Crta. de Albarreal, nº 3		
CP	45500	Localidad	Torrijos
Provincia	Toledo	País	España
Nº Teléfono	925761100	Nº Fax	925762484
e-mail	vp@vinagres-parras.com		
Reg sanitario	24.00094/TO		

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Vinagre de vino tinto	Proveedor	Vinagres Parras S.A.	Edición	2
	Botella de vidrio 250 ml			Fecha	30/05/2022
	1921				
	8436036069261				

2.- DATOS DEL PRODUCTO

2.1.- Denominación del producto

Denominación legal	Vinagre de vino tinto 6º
Denominación comercial	Vinagre de vino tinto 6º
Categoría comercial	Aliños y Aderezos
Defectos tolerables	Con el tiempo, aumento del color debido a la oxidación polifenólica en los vinagres de vino
Descripción del producto	Vinagre: (Del lat. vinum acre). Líquido agrio y astringente, producido por la fermentación ácida del vino, y compuesto principalmente de ácido acético y agua. 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.
Uso previsto	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

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

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 vino tinto Botella de vidrio 250 ml 1921 8436036069261	Proveedor	Vinagres Parras S.A.	Edición	2
				Fecha	30/05/2022

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 TINTO	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 cloropropanoles?	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	25 - 35	transmitancia a 435 nm.	por lote	interno
Sabor	CARACTERISTICA ACIDEZ ACÉTICA	Organoléptico-sensorial	por lote	interno
Aroma	CARACTERISTICO VÍNICO	Organoléptico- sensorial	por lote	interno

	Características Físico-Químicas				
	Tolerancia	Lím 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
dioxido de azufre	<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	>1,20 g/l	>1,20 g/l	Gravimetría	por lote	interno

	Características Microbiológicas				
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Bacterias acéticas	Sin evidencias de proliferación	-	Observación microscopica	por lote	Interno
Anguilulas	Ausencia ufc/cm2	-	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 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 esterios de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esterios 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 DIOXIDO DE AZUFRE

Altramucos y productos a base de altramucos.	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

Producto	Vinagre de vino tinto	Proveedor	Vinagres Parras S.A.	Edición	2
	Botella de vidrio 250 ml			Fecha	30/05/2022
	1921				
	8436036069261				

4.- ETIQUETADO DE LA UNIDAD DE VENTA

4.1.- Denominación del producto

Denominación legal Vinagre de vino tinto 6º

Denominación Comercial Vinagre de vino tinto 6º

4.2.- Categoría comercial

Categoría comercial Aliños y Aderezos

4.3.- Ingredientes

Lista de Ingredientes Vinagre de vino tinto y antioxidante E-220

4.4.- Alérgenos

Contiene Sulfitos

Puede contener trazas de -

4.5.- Peso y contenido

Peso/Contenido Neto 0 **Tamaño legal tipografía** - **Marcado "e"** 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

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: día envasado / Letra final: Indica año
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 delDIA-MES-AÑO	N/A	
Consumir preferentemente antes del fin deMES-AÑO/AÑO	N/A	
Fecha de caducidad	N/A	
Fecha de congelación	N/A	
Fecha de envasado	N/A	
Fecha de fabricación	N/A	

4.10.- Iconos

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

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.- País de origen

España

4.15.- Destino final previsto para el producto

Apto para todos los públicos. Aliños y aderezos

4.16.- 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) 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

FICHA TÉCNICA APROBADA POR: JENIFER GÓMEZ
 Responsable de Calidad

