

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto Vinagre de vino al aroma de Frambuesa Botella vidrio de 250ml GERIALSA 0		Edición 3 Fecha 22/03/2021
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO

Denominación del producto

Denominación legal	Vinagre de vino al aroma de Frambuesa
Denominación comercial	Vinagre de vino al aroma de Frambuesa
Categoría comercial	Vinagres
Defectos tolerables	Con el tiempo, aumento del color debido a la oxidación polifenólica en los vinagres de vino blanco.
Descripción del producto	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.
Características específicas	El Vinagre de vino al aroma de frambuesa pertenece a los vinagres aromatizados. Este tipo de vinagres son elaborados a partir de los vinos seleccionados por GERIALSA, S.L aportan el toque distintivo a los aderezos de frutas y ensaladas etc. Confiriendo a los platos los aromas característicos de estos vinagres.
Uso previsto del producto	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

Presentación del producto

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

Dimensiones del producto final

<i>Del envase</i>	Máximo	Mínimo	Unidades	Método	Laboratorio	Frecuencia	Observaciones/Comentarios
Peso neto	524.5	520	g	Pesado	interno	por lote	-

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto Vinagre de vino al aroma de Frambuesa Botella vidrio de 250ml GERIALSA 0		Edición 3 Fecha 22/03/2021
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO

Vida útil del producto

n/a días PRODUCTO NO PERECEDERO

Composición del producto

	Categoría	%	País origen	Análisis/Control	Frecuencia	
VINAGRE DE VINO BLANCO	Ingrediente	99,79	España	RD 661/2012	por lote	
Aroma frambuesa	Ingrediente	0,2	España	segun analitica de proveedor	por lote	
E-220 Dióxido de azufre	Antioxidante	0,015	España	segun analitica de proveedor	por lote	

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 cloropropanos?	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?	n/a	
¿La materia grasa total contenida en el producto suministrado contiene ácidos grasos TRANS?	No	

Información analítica del producto final

	Características Organolépticas			
	Descripción	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Aspecto	líquido, translucido libre de sedimentos	sensorial	por lote	interno
Color	25-35	transmitancia a 445 nm.	por lote	interno
Olor	característico del producto. matices frutados	sensorial	por lote	interno
Sabor	ácido	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
Anhidrido 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	>1,20 g/l	>1,20 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

Productos modificados

Modificación	Respuesta	Observaciones
Enzimática	No	
Física	No	
Química	No	

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 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	
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
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

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

Declaración OGM (Organismos modificados genéticamente)

	Respuesta	Observaciones
¿Contiene OGM?	No	

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

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto Vinagre de vino al aroma de Frambuesa Botella vidrio de 250ml GERIALSA 0		Edición 2 Fecha 08/06/2015
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

ETIQUETADO DE LA UNIDAD DE VENTA

Denominación del producto

Denominación legal Vinagre de vino al aroma de Frambuesa

Denominación Comercial Vinagre de vino al aroma de Frambuesa

Categoría comercial

Categoría comercial Vinagres

Ingredientes

Lista de Ingredientes Vinagre de vino blanco, aroma natural de frambuesa, colorante E-150d, antioxidante E-220

Alérgenos

Contiene Sulfitos

Puede contener trazas de -

Peso y contenido

Peso/Contenido Neto 250 **Tamaño legal tipografía** - **Marcado "e"** si

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)	0,1				
Proteínas (g)	0.2				
Sal (g)	0,012				

* Por 100 g

**El valor de la ración es: 15

Este envase contiene EXENTO SEGUN
R.1169 ANEXO V. raciones
PUNTO 9

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

Información adicional

Número de unidades -
Información adicional Acidez 6%

Condiciones o características del número de lote

Codificación letra/ letra / letra
Descripción partida/día envasado/año envasado
Tamaño lote de producción 1000 L
Lugar donde aparece el código Etiqueta

Fecha de caducidad o consumo preferente

	Respuesta	Lugar donde aparece
Consumir preferentemente antes delDIA-MES-AÑO	No	N/A
Consumir preferentemente antes del fin deMES-AÑO/AÑO	No	N/A

Iconos

Información relativa a alérgenos

Sin gluten No
Sin lactosa No

Información relativa al envase

Punto verde Sí
Reciclar No

Condiciones de conservación

Conservar en lugar fresco y seco

País de origen

España

Destino final previsto para el producto

Apto para todos los públicos. Aliños y Aderezos

Características del envase y material de etiquetado

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