

## FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

<b>Producto</b>	Crema balsámica de vinagre con vino Pedro Ximénez	<b>Edición</b>	1
	Botella de 250ml	<b>Fecha</b>	03/01/2019
	SABORALSA		
	0		

### 2.- DATOS DEL PRODUCTO

#### 2.1.- Denominación del producto

<b>Denominación legal</b>	Crema balsamica de vinagre con vino Pedro Ximenez
<b>Denominación comercial</b>	Crema balsamica de vinagre con vino Pedro Ximenez
<b>Categoría comercial</b>	Aliños y aderezos
<b>Defectos tolerables</b>	El vinagre por su naturaleza puede intensificar su color
<b>Descripción del producto</b>	Crema balsamica de vinagre, es un aderezo untuoso, con sabor agridulce, de aspecto de crema con olor a vino y color roble brillante
<b>Uso previsto</b>	Ideal para potenciar el sabor de ensaladas y verduras. Óptima con carnes y pescados para dar un toque personalizado a las salsas o para revalorizar los quesos. Excelente con macedonias de frutas o helados. 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 250ml				
<b>Peso o contenido neto (g/mL)</b>	250	<b>Capacidad nominal (mL)</b>	n/a	<b>Peso escurrido (g)</b>	-
<b>En caso de producto con peso variable, indicar el peso aproximado (g)</b>	n/a				

#### 2.3.- Dimensiones del producto final

	Máximo	Mínimo	Unidades	Método	Laboratorio	Frecuencia	Observaciones/Comentarios
<b>Diametro</b>	51	49	mm	metrico	interno	por lote	-
<b>Altura</b>	175	173	mm	metrico	interno	por lote	-
<b>Peso neto</b>	296,5	278,5	g	Pesado	interno	por lote	no incluye envase

## FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

<b>Producto</b>	Crema balsámica de vinagre con vino Pedro Ximénez	<b>Edición</b>	1
	Botella de 250ml	<b>Fecha</b>	03/01/2019
	SABORALSA		
	0		

### 3.- ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO

#### 3.1.- Vida útil del producto

730 días

#### 3.2.- Composición del producto

	Categoría	%	País origen	Análisis/Control	Frecuencia	
MOSTO DE UVA CONCENTRADO	n/a	44,24	ESPAÑA	Según metodología OIV	por lote	
VINAGRE DE VINO BLANCO	n/a	33,87	ESPAÑA	RD 661/2012	por lote	
VINO DULCE PEDRO XIMENEZ	n/a	9,6	ESPAÑA	Según metodología OIV	por lote	
vinagre de vino	n/a	-	-	-	-	
E-220 Dióxido de azufre	ANTIOXIDANTE	-	-	-	-	
AGUA	n/a	8,3	ESPAÑA	según RD 140/2003	anual	
Almidón Modificado de Maiz	ESPESANTE	1.67	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	
E-415 Goma xantana	ESPESANTE	1.67	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	
E-150d Caramelo de sulfito amonico	COLORANTE	0.64	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	
E-202 Sorbato potásico	CONSERVADOR	0.01	ESPAÑA	según analíticas enviadas por según RD 140/2003	por lote	
E-211 Benzoato sódico	CONSERVADOR	0.01	ESPAÑA	según analíticas enviadas por 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	
¿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 - textura	cremoso-denso	sensorial	por lote	interno
Color	marron brillante	sensorial	por lote	interno

Olor	px	sensorial	por lote	interno
Sabor	agradulce intenso	sensorial	por lote	interno

	Características Físico-Químicas				
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Grados Brix	>35%	>35%	refractometría	por lote	interno
pH	<4	<4	pHmetro	por lote	interno

	Características Microbiológicas				
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Aerobios totales 30°C	<5.10 <sup>3</sup> ufc/g	-	Observación microscópica	Plan de Muestreo VP	Interno
Levaduras	<5.10 <sup>2</sup> ufc/g	-	Observación microscópica	Plan de Muestreo VP	Interno
Mohos	<5.10 <sup>2</sup> ufc/g	-	Observación microscópica	Plan de Muestreo VP	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 alergenos 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 esterés de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esterés 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	

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	Certificado de análisis de gluten

### 3.8.- Declaración OGM (Organismos modificados genéticamente)

	Respuesta	Observaciones
¿Contiene OGM?	No	

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

<b>Producto</b>	Crema balsámica de vinagre con vino Pedro Ximénez	<b>Edición</b>	1
	Botella de 250ml	<b>Fecha</b>	03/01/2019
	SABORALSA		
	0		

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

#### 4.1.- Denominación del producto

**Denominación legal** Crema balsamica de vinagre con vino Pedro Ximenez

**Denominación Comercial** Crema balsamica de vinagre con vino Pedro Ximenez

#### 4.2.- Categoría comercial

**Categoría comercial** Aliños y aderezos

#### 4.3.- Ingredientes

**Lista de Ingredientes** Mosto de uva concentrado, Vinagre de vino blanco (34%) (vinagre de vino y antioxidante E-220), vino dulce Pedro Ximenez (10%), espesantes: Almidón modificado de maíz, E-415, colorante E-150d, conservadores: E-202 y E-211.

#### 4.4.- Alérgenos

**Contiene** Sulfitos

**Puede contener trazas de** -

#### 4.5.- Peso y contenido

<b>Peso/Contenido Neto</b>	250	<b>Tamaño legal tipografía</b>	1.2 mm	<b>Marcado "e"</b>	No
----------------------------	-----	--------------------------------	--------	--------------------	----

#### 4.6.- Valor nutricional

	Por 100*				
Valor energético (kJ)	482				
Valor energético (kcal)	113				
Grasas (g)	0				
de las cuales saturadas (g)	0				
Hidratos de carbono (g)	27				
de los cuales azúcares (g)	17				
Proteínas (g)	1,5				
Sal (g)	0,02				

\* Por 100 g

\*\*El valor de la ración es: 15

Este envase contiene - raciones

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

**4.7.- Información adicional**  
Número de unidades 6 ud por caja

Información adicional -

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

**Codificación** LETRA/LETRA/LETRA

**Descripción** L. de mezcla/día del año correlativo/línea de envasado

**Tamaño lote de producción** 500 litros

**Lugar donde aparece el código** Envase

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

	Respuesta	Lugar donde aparece
Consumir preferentemente antes del ....DIA-MES-AÑO	No	
Consumir preferentemente antes del fin de ....MES-AÑO/AÑO	Sí	Cara legal
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	Sí	Preparar en cazuela	No	Punto verde	Sí
Sin lactosa	No	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

#### 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 250 ml de polietileno blanca con tapon negro de polietileno con dosificador antigoteo

**Material del envase** Polietileno

**Gramaje del envase (g)** 25

**Material de la etiqueta** Papel couché

**Gramaje de la etiqueta (g)** <1 g

**Tipo de impresión** Flexografía offset

**Número de tintas etiqueta** Cuatricomía