



FICHA DE PRODUCTO

VERSION 01

FECHA: Enero 2020

REVISADA: RC

DENOMINACION	Bebida a base de uva blanca fermentada sometida a proceso de desalcoholización parcial con sus aromas añadidos.		R.G.S.E.A.A. 30014113/TO
DESCRIPCION	Bebida a base de uva blanca fermentada con un contenido en alcohol inferior a 1.2%vol, con sus aromas añadidos, producida a través de la técnica de desalcoholización de Conos Rotatorios (producto no destinado al consumo directo, tiene que pasar por un proceso de estabilización, filtración y desinfección en bodega)		
USO ESPERADO DEL PRODUCTO	Destinado a la población general, exceptuando a mujeres embarazadas y población sensible a sulfitos y alcohol Uso culinario		Este producto contiene Sulfitos como alérgeno, de la lista de los 14 del Reglamento (UE) nº 1169/2011
INGREDIENTES	Bebida a base de uva blanca fermentada parcialmente desalcoholizada, SO ₂		Este producto no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Desalcoholizado en isoterma < 7 días		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	COLOR	Amarillo pajizo	Responsable de Calidad 
	SABOR	Vino blanco seco con un sabor final a toques cítricos	
	AROMA	Neutro	
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la legislación)	GRADO ALCOHOLICO	< 1.2%vol	
	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L	
	ACIDEZ TOTAL (Tartárico)	3-9 g/L (expresado en ácido tartárico)	
	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤50 mg/L	
	DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL	≤200 mg/L	
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación)	PH	3.00-4.00	Dirección 
	Listeria monocytogenes	Ausencia	
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenamiento en tanque refrigerado (≤ 10°C)		ORIGEN DEL PRODUCTO España-Francia

PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)