

FICHA DE PRODUCTO

VERSION 01

FECHA: Enero 2020 | REVISADA: RC

DENOMINACION

Bebida a base de uva blanca fermentada sometida a proceso de desalcoholización.

R.G.S.E.A.A. 30014113/TO

DESCRIPCION

Bebida a base de uva blanca fermentada libre de alcohol 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, excepto a las personas sensibles a sulfitos.

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 desalcoholizada, SO₂

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

SABOR

Vino blanco seco con un sabor final a toques cítricos

AROMA

Neutro

PARAMETROS FISICO-QUIMICOS
(Límites establecidos por la legislación)

GRADO ALCOHOLICO

< 0.1%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

PH

3.00-4.00

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS
(Límites establecidos por la legislación)


Listeria monocytogenes

Ausencia

Responsable de Calidad



Dirección



CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenamiento en tanque refrigerado (≤ 10°C)

ORIGEN DEL PRODUCTO

España-
Francia

PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)