

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, 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	< 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	
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación)	PH	3.00-4.00	Dirección 
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenamiento en tanque refrigerado (≤ 10°C)		ORIGEN DEL PRODUCTO España-Francia

PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)