

# FICHA DE PRODUCTO

VERSION 01

FECHA: Enero 2020 | REVISADA: RC

<b>DENOMINACION</b>	Bebida a base de uva blanca fermentada sometida a proceso de desalcoholización.		R.G.S.E.A.A. 30014113/TO
<b>DESCRIPCION</b>	Bebida a base de uva blanca fermentada libre de alcohol producida a través de la técnica de desalcoholización de Conos Rotatorios ( <b>producto no destinado al consumo directo, tiene que pasar por un proceso de estabilización, filtración y desinfección en bodega</b> ).		
<b>USO ESPERADO DEL PRODUCTO</b>	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
<b>INGREDIENTES</b>	Bebida a base de uva blanca fermentada desalcoholizada, SO <sub>2</sub>		Este producto no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	Desalcoholizado en isoterma < 7 días		
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	<b>COLOR</b>	Amarillo pajizo	<p><b>Responsable de Calidad</b></p> 
	<b>SABOR</b>	Vino blanco seco con un sabor final a toques cítricos	
	<b>AROMA</b>	Neutro	
<b>PARAMETROS FISICO-QUIMICOS</b> (Límites establecidos por la legislación)	<b>GRADO ALCOHOLICO</b>	< 0.1%vol	
	<b>ACIDO ACETICO</b>	≤ 0.9 g/L	
	<b>ACIDEZ TOTAL (Tartárico)</b>	3-9 g/L (expresado en ácido tartárico)	
	<b>DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE</b>	≤50 mg/L	
	<b>DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL</b>	≤200 mg/L	
<b>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</b> (Límites establecidos por la legislación)	<b>PH</b>	3.00-4.00	<p><b>Dirección</b></p> 
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	
<b>CONDICIONES DE CONSERVACION</b>	Almacenamiento en tanque refrigerado (≤ 10°C)		<p><b>ORIGEN DEL PRODUCTO</b></p> <p>España-Francia</p>

## PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)