



FICHA TÉCNICA

VINAGRE DE VINO 6°

TARRINA 10ML 160

Código: 2905

Código EAN: 8427754029057

F.C: 02/07/2020

F.R: 06/07/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Clasificación Vinagre comestible

Categorías Condimento

Composición Vinagre de vino y Antioxidante autorizado Metabisulfito potásico E-224

Origen de las materias primas ESPAÑA

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Denominación de venta Vinagre de vino

Fecha de duración mínima Envasado en PET+PE: Consumo preferente 24 meses. (En envase)

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica
- Color caoba

Características Físico Químicas

Un contenido de C14 correspondiente a su origen biológico.

- Un contenido de metanol que no exceda de 0,5 g/l.
- Acidez total, expresada en gramos de ácido acético por litro.

Vinagre de vino: Mínimo 60g/l.

Otros vinagres: Mínimo 50 g/l.

- Alcohol residual:

Vinagre de vino: Máximo 1,5 por 100V/V

Otros vinagres: Máximo 0,5 por 100V/V.

- Extracto seco: Vinagre de vino: Mínimo 1,2 g/l y grado de ácido acético
- Acetoína: Vinagre de vino: Mínimo 30 mg/l

4. DECLARACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.)

Calorías	4 kcal.		
Grasa	0 g.		
Colesterol	0 mg.		
Sal	20 mg.		
Carbohidratos	0,60 g.		
Fibra	0 g.		
Azúcares	0,60 g.		
Proteínas	0,40 g.		
Vitamina A	0 ug.	Vitamina C	0 mg.
Vitamina B12	0 ug.	Calcio	15 mg.
Hierro	0,50 mg.	Vitamina B3	0 mg.

5. ALÉRGENOS

El producto es libre OGM según
Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003/CE.
El producto es libre de Alérgenos

LÍMITES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Para el aceite de oliva virgen extra, se tendrán en cuenta los límites máximos establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 y posteriores.
En el caso de plaguicidas para los que no se hayan establecido límites máximos en el aceite, pero sí en la aceituna, la empresa establece el límite en el aceite como cuatro veces el límite en la aceituna