



FICHA TÉCNICA

Vino blanco Brik 1L
10% VOL.

Código: 9904

Código EAN: 8427754099043

F.C: 04/03/2025



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Denominación del producto: Vino blanco

Tipo de vino y variedad: Vino blanco 10% VOL. Pardina/Eva

País de Origen: España

Ingredientes: Uvas pardina y eva, reguladores de la acidez (ácido cítrico, ácido L(+)-tartárico, ácidos lácticos, ácidos málicos (D,L;-L-)), antioxidantes (ácido L-ascórbico), conservadores (**sulfitos**, sorbato de potasio).
Prácticas enológicas permitidas por la legislación vigente.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ENVASE:

Tipo envase: Brik 1L (Capa exterior de PE, cartón, capa de PE de laminación, papel de aluminio, Adh PE y capa de mPE)

Cierre: Lightwing (HDPE, masterbach blanco o de color (en base a polietileno))

3. ANÁLISIS DEL PRODUCTO:

3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRADO ALCOHÓLICO	10% VOL.
SULFUROSO TOTAL	<200 mg/l
AC. VOLÁTIL (Acético)	<0.85 g/l
AC. TOTAL (Tartárico)	≥3.5 g/l
Azúcares Reductores	<6 g/l
Hierro	≤12 mg/l
Plomo	<0.10 mg/kg

3.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
MOHOS Y LEVADURAS:	<50 ufc/ml	Incubación a 25° durante 5 días. Medio Agar, oxitetraciclina, extracto de levadura (OYGE)	E
LACTOBACILOS:	<50 ufc/ml	Siembra en placa y recuento a las 72 horas a 35°C. Medio Agar Rogosa.	E

3.3. CONTAMINANTES ANALIZADOS:

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
METALES PESADOS	Hg<0.01 ppm Pb<0.10 ppm	Espectrofotometría	E
OCRATOXINA A	<2.0 ppb (Reglamento UE 2023/915 consolidado)	Espectrofotometría	E
PESTICIDAS	LMR'S según legislación	Espectrofotometría	E
CLORATOS	<0.05 mg/kg (Reglamento UE 2020/749 consolidado)	Espectrofotometría	E
PERCLORATOS	<0.05 mg/kg (Reglamento UE 2023/915 consolidado)	Espectrofotometría	E

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL. ANÁLISIS MEDIOS POR 100ML:

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)
ENERGÍA	290 kJ/69 Kcal	Fórmula	E
GRASAS de las cuales saturadas	< 0.50 g < 0.05 g	Gravimetría Cromatografía	E
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azúcares	< 0.50 g < 0.50 g	Fórmula Volumetría Redox	E
PROTEINA	< 1.00 g	Volumetría	E
SAL	0.018 g	ICP/MS	E

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color, apariencia, textura, olor, sabor: Olor franco a la nariz, color y sabor característicos sin acidez excesiva.

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

A temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

7. VIDA ÚTIL:

18 meses.

8. USO ESPERADO:

Consumo directo o como ingrediente en cocina.

9. CONSUMIDORES SENSIBLES/USO NO ESPERADO:

Se recomienda el consumo prudente, no es recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad.

10. ALÉRGENOS

SULFITOS.

11. OGM'S:

No se usan materias primas ni aditivos que contengan organismos genéticamente modificados.

12. IRRADIADOS:

El producto no ha sido irradiado.