



# FICHA DE PRODUCTO

VERSION **0304**FECHA: Enero  
20222023

REVISADA: RC

DENOMINACION

Vino blanco desalcoholizado &lt;0,5%vol

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

DESCRIPCION

Vino blanco desalcoholizado producido mediante destilación a vacío a baja temperatura (**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. Bebidas de baja graduación. Ajuste de grado. Bebidas *lifestyle*.

Este producto contiene Sulfitos como alérgeno, de la lista de los 14 del Reglamento (UE) nº 1169/2011

INGREDIENTES

Vino blanco desalcoholizado, 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

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Desalcoholizado en isoterma &lt; 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

≤ 0.5%vol

ACIDO ACETICO

≤ 0.9 g/L

ACIDEZ TOTAL

2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)

DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE

5≤50 mg/L

DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL

≤200 mg/L

PH

2.50-4.00

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación)

*Listeria monocytogenes*

Ausencia

Responsable de Calidad

Dirección

CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenamiento en tanque isoterma (≤10°C)

ORIGEN DEL PRODUCTO

España-Francia

## PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)

