



FICHA DE PRODUCTO

VERSION 04

FECHA: Enero 2023

REVISADA: RC

DENOMINACION

Vino blanco desalcoholizado 0,0%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, SO₂

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

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

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

Dirección

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación)

Listeria monocytogenes

Ausencia

CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenamiento en tanque isoterma (≤10°C)

ORIGEN DEL PRODUCTO

España-Francia

Responsable de Calidad

PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)