



# FICHA DE PRODUCTO

VERSION 04

FECHA: Enero 2023

REVISADO: RC

DENOMINACION

Vino Tinto desalcoholizado 0,0%vol

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

DESCRIPCION

Vino tinto 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 tinto 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 < 7 días

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR

Carmesi oscuro

SABOR

Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca

AROMA

Neutro

PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la legislación)

GRADO ALCOHOLICO

< 0.1%vol

ACIDO ACETICO

≤ 0.9 g/L

ACIDEZ TOTAL (Tartárico)

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

DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE

5 ≤ 50 mg/L

DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL

≤ 150 mg/L

PH

2.50-4.00

Responsable de Calidad

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación)

*Listeria monocytogenes*

Ausencia

Dirección

CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenamiento en tanque isoterma (≤10°C)

ORIGEN DEL PRODUCTO

España-Francia

## PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)