



FICHA DE PRODUCTO

VERSION 06

FECHA: Enero 2025

Revisada: RC

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|
| DENOMINACION | Bebida a base de vino blanco desalcoholizado | | R.G.S.E.A.A. 30014113/TO | | |
| DESCRIPCION | Bebida a base de 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. | | Este producto contiene Sulfitos como alérgeno, de la lista de los 14 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 | | |
| INGREDIENTES | Vino blanco desalcoholizado, SO ₂ , estabilizantes, aromas, conservantes | | 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 | | Responsable de Calidad  | |
| | 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% | | | Dirección  |
| | 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 | ≤ 200 mg/L | | | |
| | PH | 2.50-4.00 | | | |
| PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación) | <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia | | | |
| CONDICIONES DE CONSERVACION | Almacenamiento en tanque isoterma (≤ 10°C), salvo especificación de cliente. | | ORIGEN DEL PRODUCTO | España-Francia | |

PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)



FICHA DE PRODUCTO

VERSION 05

FECHA: Enero 2024

Revisada: RC

| | | | |
|--|---|--|--|
| DENOMINACION | Bebida a base de vino tinto desalcoholizado | R.G.S.E.A.A. 30014113/TO | |
| DESCRIPCION | Bebida a base de 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. | Este producto contiene Sulfitos como alérgeno, de la lista de los 14 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 | |
| INGREDIENTES | Vino tinto desalcoholizado, SO ₂ , estabilizantes, aromas, conservantes | 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 | Carmesí oscuro | Responsable de Calidad  |
| | SABOR | Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca | |
| | AROMA | Neutro | |
| PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la legislación) | GRADO ALCOHOLICO | < 0.5%vol | Dirección  |
| | 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 | | |
| PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación) | <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia | |
| CONDICIONES DE CONSERVACION | Almacenamiento en tanque isoterma (≤ 10°C), salvo especificación de cliente. | ORIGEN DEL PRODUCTO | España-Francia |
| PRESENTACION Y LOGISTICA | | | |
| GRANEL | IBC | BIB | Botella (Laboratorio/muestra) |



FICHA DE PRODUCTO

VERSION 05

FECHA: Enero 2024

Revisada: RC

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| DENOMINACION | Bebida a base de vino rosado desalcoholizado | | R.G.S.E.A.A. 30014113/TO | |
| DESCRIPCION | Bebida a base de vino rosado 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. | Este producto contiene Sulfitos como alérgeno, de la lista de los 14 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 | | |
| INGREDIENTES | Vino rosado desalcoholizado, SO ₂ , estabilizantes, aromas, conservantes | 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 | Rosa frambuesa | Responsable de Calidad  | |
| | SABOR | Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca con punta de acidez | | |
| | AROMA | Neutro | | |
| PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la legislación) | GRADO ALCOHOLICO | < 0.5%vol | | Dirección  |
| | 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 | ≤ 200 mg/L | | |
| PH | 2.50-4.00 | | | |
| PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación) | <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia | | |
| CONDICIONES DE CONSERVACION | Almacenamiento en tanque isoterma (≤ 10°C), salvo especificación de cliente. | | ORIGEN DEL PRODUCTO España-Francia | |

PRESENTACION Y LOGISTICA

| | | | |
|--------|-----|-----|-------------------------------|
| GRANEL | IBC | BIB | Botella (Laboratorio/muestra) |
|--------|-----|-----|-------------------------------|