Dev/7ena FIGUA DE PRODUCTO			VERSION 06				
BEVZERO	FICHA DE PRODUCTO			A: Enero 2025	REVISADA: RC		
DENOMINACION	Vino blanco desalcoholizado 0,0%vol			R.G.S.E.A.A. 30014113/TO			
DESCRIPCION			a baja temperatura (producto no destinado ación, 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 <i>lifestyle</i> .			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			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Desalcoholizado en isotermo < 7 días			alimentos y amente			
	COLOR	Amarillo pajizo		Responsabl	e de Calidad		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	SABOR	Vino blanco seco con un sabor final a toques cítricos					
	AROMA	Neutro		5			
	GRADO ALCOHOLICO	< 0.1%vol		$\sim$	Š		
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L					
	ACIDEZ TOTAL	2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)					
legislación)	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤50 mg/L	Direcc	ión			
	DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL	≤200 mg/L	55				
	PH	2.50-4.00	1. /1-00		1-00-		
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por la legislación)	Listeria monocytogenes	Ausencia	plin Cederal				
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenamiento en tanque isotermo (≤10°C), salvo especificación de cliente.			ORIGEN DEL PRODUCTO  España- Francia			
PRESENTACION Y LOGISTICA							
GRANEL	IBC	BIB		Botella (Laboratorio/muestra)			

P D-1/7-00	FICHA DE PRODUCTO			VERSION 06			
BEVZERO	FICHA DE P	RODUCTO	FECHA: Enero 2025	REVISADA: RC			
DENOMINACION	Vino blanco desalcoholizado <0,5%	vol	R.G.S.E.A.A. 30014113/TO				
DESCRIPCION			a baja temperatura (producto no destinado ación, filtración y desinfección en bodega).				
USO ESPERADO DEL PRODUCTO	Destinado a la población general, e a sulfitos. Bebidas de baja graduaci 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>			uentra incluido en el ámbito imento (CE) Nº 1829/2003			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Desalcoholizado en isotermo < 7 dí	sobre alimentos y piensos modific genéticamente					
	COLOR	Amarillo pajizo	Responsal	ole de Calidad			
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	SABOR	Vino blanco seco con un sabor final a toques cítricos	Dirección				
	AROMA	Neutro					
	GRADO ALCOHOLICO	< 0.5%vol					
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la legislación)	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L					
	ACIDEZ TOTAL	2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)					
	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤50 mg/L					
	DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL	≤200 mg/L	5				
	PH	2.50-4.00	/.	(1-00)			
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por la legislación)	Listeria monocytogenes	Ausencia	plin Codina =				
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenamiento en tanque isotermo (≤10°C), salvo especificación de cliente. ORIGEN DEL PRODUCTO Espr						
PRESENTACION Y LOGISTICA							
GRANEL	IBC	BIB	Botella (L	.aboratorio/muestra)			

P D-1.7-1	FICHA DE PRODUCTO			VERSION 06			
BevZero				A: Enero 2025	REVISA	ADO: RC	
DENOMINACION	Vino Tinto desalcoholizado 0,0%vol		R.G.S.E.A.A. 30014113/TO				
DESCRIPCION	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		baja temperatura (producto no destinado al ión, 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 <i>lifestyle</i> .			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				
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Desalcoholizado en isotermo < 7 días			sobre alimentos y piensos modifica genéticamente			
	COLOR	Carmesí oscuro	Responsable de Calidad				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	SABOR	Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca					
	AROMA	Neutro					
	GRADO ALCOHOLICO	< 0.1%vol					
	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L					
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la	ACIDEZ TOTAL (Tartárico)	2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)	Dirección				
legislación)	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤ 50 mg/L					
		≤ 150 mg/L					
	PH	2.50-4.00	plin Cederal				
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por la legislación)	Listeria monocytogenes	Ausencia					
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenamiento en tanque isotermo (≤1	0°C), salvo especificación de cliente	3) salvo especificación de cliente   ()R(GEN DEL PR()D)(CT()			España- Francia	
PRESENTACION Y LOGISTICA							
GRANEL	IBC	BIB		Botella (Laboratorio/muestra)			

P7	FICHA DE PRODUCTO			VERSION 06			
BevZero				A: Enero 2025	REVISA	ADO: RC	
DENOMINACION	Vino Tinto desalcoholizado <0,5%		R.G.S.E.A.A. 30014113/TO				
DESCRIPCION	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		baja temperatura (producto no destinado al ión, 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 <i>lifestyle</i> .			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				
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Desalcoholizado en isotermo < 6 días			alimentos y amente	piensos		
	COLOR	Carmesí oscuro	Responsable de Calidad				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	SABOR	Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca					
	AROMA	Neutro					
	GRADO ALCOHOLICO	≤ 0.5%vol					
	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L					
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la	ACIDEZ TOTAL (Tartárico)	2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)	Dirección				
legislación)	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤ 50 mg/L					
		≤ 150 mg/L					
	PH	2.50-4.00	plin Cederal				
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por la legislación)	Listeria monocytogenes	Ausencia					
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenamiento en tanque isotermo (≤1	()°(:) salvo especificación de cliente   ()R(GEN DEL PRODUCCIÓ)			España- Francia		
PRESENTACION Y LOGISTICA							
GRANEL	IBC BIB		Botella (Laboratorio/muestra)				

	FICHA DE PRODUCTO			VERSION 06			
<b>BEVZERO</b>				A: Enero 2025	REVISADA: RC		
DENOMINACION	Vino rosado desalcoholizado 0,0%	vol	R.G.S.E.A.A. 30014113/TO				
DESCRIPCION			a baja temperatura (producto no destinado ación, 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 <i>lifestyle</i> .			Este producto contiene Sulfitos como alérgeno, de la lista de los 14 del Reglamento (UE) nº 1169/2011			
INGREDIENTES	Vino rosado desalcoholizado, SO <sub>2</sub> .		Este producto no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003				
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Desalcoholizado en isotermo < 7 días			alimentos y amente	piensos modificados		
	COLOR	Rosa frambuesa	Responsable de Calidad				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	SABOR	Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca con punta de acidez					
	AROMA	Neutro		$\bigcirc$			
	GRADO ALCOHOLICO	<0.1%vol		1 V5			
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L					
	ACIDEZ TOTAL (Tartárico)	2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)					
legislación)	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤ 50 mg/L	Dirección				
	DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL	≤200 mg/L			555		
	PH	2.50-4.00	54				
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por la legislación)	Listeria monocytogenes	Ausencia	plin Cederal				
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenamiento en tanque isotermo (≤	10°C), salvo especificación de cliente.	n de cliente. ORIGEN DEL PRODUCTO España- Francia				
PRESENTACION Y LOGISTICA							
GRANEL	IBC	BIB	BIB Botella (Laboratorio/muestra)				

	FICHA DE PRODUCTO			VERSION 06			
<b>BEVZERO</b>				A: Enero 2025	REVISADA: RC		
DENOMINACION	Vino rosado desalcoholizado <0,5%	6	R.G.S.E.A.A. 30014113/TO				
DESCRIPCION			a baja temperatura (producto no destinado ación, 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 <i>lifestyle</i> .			Este producto contiene Sulfitos como alérgeno, de la lista de los 14 del Reglamento (UE) nº 1169/2011			
INGREDIENTES	Vino rosado desalcoholizado, SO <sub>2</sub> .		Este producto no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003				
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Desalcoholizado en isotermo < 7 días			alimentos y amente	piensos modificados		
	COLOR	Rosa frambuesa	Responsable de Calidad				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	SABOR	Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca con punta de acidez					
	AROMA	Neutro		/ \	$\cap$		
	GRADO ALCOHOLICO	<0.5%vol					
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L					
	ACIDEZ TOTAL (Tartárico)	2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)					
legislación)	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤ 50 mg/L	Dirección				
	DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL	≤200 mg/L					
	PH	2.50-4.00	-				
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por la legislación)	Listeria monocytogenes	Ausencia	plin Cederal				
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenamiento en tanque isotermo (≤	10°C), salvo especificación de cliente.	cliente. ORIGEN DEL PRODUCTO España- Francia				
PRESENTACION Y LOGISTICA							
GRANEL	IBC	BIB	BIB Botella (Laboratorio/muestra				