



FICHA DE PRODUCTO

VERSION 06

FECHA: Enero 2025

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 <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 ₂	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	≤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

Responsable de Calidad**Dirección**

PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)



FICHA DE PRODUCTO

VERSION 06

FECHA: Enero 2025

REVISADA: RC

DENOMINACION

Vino blanco desalcoholizado <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) N° 1169/2011

INGREDIENTES

Vino blanco desalcoholizado, SO₂

Este producto no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) N° 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

< 0.5%vol

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

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), salvo especificación de cliente.

ORIGEN DEL PRODUCTO

España-Francia

PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)



FICHA DE PRODUCTO

VERSION 06

FECHA: Enero 2025

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, 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

Carmesí 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

≤ 50 mg/L

DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL

≤ 150 mg/L

PH

2.50-4.00

Responsable de Calidad

Dirección

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por la legislación)

Listeria monocytogenes

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)


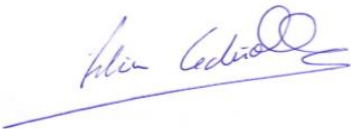


FICHA DE PRODUCTO

VERSION 06

FECHA: Enero 2025

REVISADO: RC

DENOMINACION	Vino Tinto desalcoholizado <0,5%	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 <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 ₂ .	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 < 6 días	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	COLOR	Carmesí oscuro
	SABOR	Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca
	AROMA	Neutro
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la legislación)	GRADO ALCOHOLICO	≤ 0.5%vol
	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L
	ACIDEZ TOTAL (Tartárico)	2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)
	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤ 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
	Responsable de Calidad 	
CONDICIONES DE CONSERVACION		Dirección 
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 06

FECHA: Enero 2025

REVISADA: RC

DENOMINACION

Vino rosado desalcoholizado 0,0%vol

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

DESCRIPCION

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. 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 rosado 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

Rosa frambuesa

SABOR

Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca con punta de acidez

AROMA

Neutro

PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (Límites establecidos por la legislación)

GRADO ALCOHOLICO

<0.1%vol

ACIDO ACETICO

≤ 0.9 g/L

ACIDEZ TOTAL (Tartárico)

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

DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE

≤ 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), salvo especificación de cliente.

ORIGEN DEL PRODUCTO

España-Francia

PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)

Responsable de Calidad



FICHA DE PRODUCTO

VERSION 06

FECHA: Enero 2025

REVISADA: RC

DENOMINACION

Vino rosado desalcoholizado <0,5%

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

DESCRIPCION

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. 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 rosado 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

Rosa frambuesa

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

ACIDO ACETICO

≤ 0.9 g/L

ACIDEZ TOTAL (Tartárico)

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

DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE

≤ 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), salvo especificación de cliente.

ORIGEN DEL PRODUCTO

España-Francia

PRESENTACION Y LOGISTICA

GRANEL

IBC

BIB

Botella (Laboratorio/muestra)