



1.1.1 - FICHA DE PRODUCTO

VERSION 07

FECHA: Junio 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 *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 USO 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

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



1.1.2 - FICHA DE PRODUCTO

VERSION 07

FECHA: Junio 2025

FECHA: Junio 2025

| | | | |
|--|---|--|----------------|
| 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 <i>lifestyle</i> . | Este producto contiene Sulfitos como alérgeno, de la lista de los 14 del Reglamento (UE) N° 1169/2011 | |
| INGREDIENTES | Vino blanco desalcoholizado, SO ₂ | 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 USO 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 | |
| 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) |
|--------|-----|-----|-------------------------------|



1.2.1 - FICHA DE PRODUCTO

VERSION 07

FECHA: Junio 2025

FECHA: Junio 2025

| | | |
|--|--|--|
| 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 <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 USO 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 |
| 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 |

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

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.**)

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

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

Desalcoholizado en isoterma < 7 días

| | |
|-------|--|
| COLOR | Carmesí oscuro |
| SABOR | Sabores a frambuesa-equilibrio final en boca |
| AROMA | Neutro |

Responsable de Calidad



| | |
|--------------------------|--|
| 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 |

Dirección



| | |
|-------------------------------|----------|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia |
|-------------------------------|----------|

Almacenamiento en tanque isoterma (≤10°C), salvo especificación de cliente

ORIGEN DEL PRODUCTO España-Francia

PRESENTACION Y LOGISTICA

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



1.2.2 - FICHA DE PRODUCTO

VERSION 07

FECHA: Junio 2025

FECHA: Junio 2025

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 *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 USO 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

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)



1.3.1 - FICHA DE PRODUCTO

VERSION 07

FECHA: Junio 2025

FECHA: Junio 2025

| | | | |
|--|---|--|--|
| 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 <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 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 USO 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 | <0.1%vol | Dirección  |
| | 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 | |
| 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)



1.3.2 - FICHA DE PRODUCTO

VERSION 07

FECHA: Junio 2025

FECHA: Junio 2025

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 USO 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)