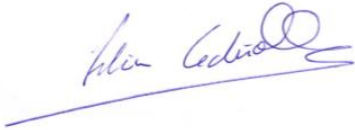
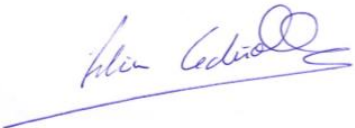


 BevZERO	2.1 - FICHA DE PRODUCTO		VERSION 07	
			FECHA: Junio 2025	FECHA: Junio 2025
DENOMINACION	Bebida a base de vino blanco desalcoholizado		R.G.S.E.A.A. 30014113/TO	
DESCRIPCION	Bebida a base de vino blanco desalcoholizado producido mediante destilación a vacío a baja temperatura (producto no destinado 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 USO 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	≤ 50 mg/L		
	DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL	≤ 200 mg/L		
	PH	2.50-4.00		
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (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)	

 BevZERO	2.2 - FICHA DE PRODUCTO		VERSION 07	
			FECHA: Junio 2025	FECHA: Junio 2025
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 USO 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	≤ 50 mg/L		
	DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL	≤ 150 mg/L		
	PH	2.50-4.00		
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (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)	

 BevZERO	2.3 - FICHA DE PRODUCTO		VERSION 07	
			FECHA: Junio 2025	FECHA: Junio 2025
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 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	< 0.5%vol	Dirección 	
	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L		
	ACIDEZ TOTAL (Tartárico)	2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)		
	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤ 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)	