

 BevZERO	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 <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 USO PREFERENTE	Desalcoholizado en isoterma < 7 días			
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	COLOR	Amarillo pajizo		
	SABOR	Seco con un sabor final a toques cítricos		
	AROMA	Neutro		
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	GRADO ALCOHOLICO	< 0.1%vol	Responsable de Calidad 	
	ACIDO ACETICO	≤ 0.9 g/L		
	ACIDEZ TOTAL	2.5-9 g/L (expresado en ácido tartárico)	Dirección 	
	DIOXIDO DE AZUFRE LIBRE	≤50 mg/L		
	DIOXIDO DE AZUFRE TOTAL	≤200 mg/L		
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS (Límites establecidos por legislación)	PH	2.50-4.00		
	<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	1.1.2 - 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 <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 USO PREFERENTE	Desalcoholizado en isoterma < 7 días			
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	COLOR	Amarillo pajizo	Responsable de Calidad 	
	SABOR	Seco con un sabor final a toques cítricos		
	AROMA	Neutro		
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	GRADO ALCOHOLICO	< 0.5%vol	Dirección 	
	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 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	1.2.1 - FICHA DE PRODUCTO		VERSION 07	
			FECHA: Junio 2025	REVISADA: 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 <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	Responsable de Calidad 	
	SABOR	Frutos rojos con un sabor final a toques cítricos		
	AROMA	Neutro		
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	GRADO ALCOHOLICO	< 0.1%vol	Dirección 	
	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	≤ 150 mg/L		
PH	2.50-4.00			
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por 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	1.2.2 - FICHA DE PRODUCTO		VERSION 07	
			FECHA: Junio 2025	REVISADA: 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 <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	Responsable de Calidad 	
	SABOR	Frutos rojos con un sabor final a toques cítricos		
	AROMA	Neutro		
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	GRADO ALCOHOLICO	≤ 0.5%vol	Dirección 	
	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	≤ 150 mg/L		
PH	2.50-4.00			
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por 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	1.3.1 - FICHA DE PRODUCTO		VERSION 07	
			FECHA: Junio 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 <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		
	SABOR	Frambuesa con un sabor final a toques cítricos		
	AROMA	Neutro		
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	GRADO ALCOHOLICO	<0.1%vol	Responsable de Calidad 	
	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		
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por legislación)	PH	2.50-4.00	Dirección 	
	<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	1.3.2 - FICHA DE PRODUCTO		VERSION 07	
			FECHA: Junio 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 <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	Frambuesa con un sabor final a toques cítricos		
	AROMA	Neutro		
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	GRADO ALCOHOLICO	<0.5%vol	Dirección 	
	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 MICROBIOLOGICOS (Límites establecidos por 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)	