

OLEOSALGADO, S.A.

CIF A91399774



Almacén y Oficinas
C/ Torneros, 11
P.I. Los Angeles
28906 Getafe (Madrid)

902 40 40 11
Tel. 91 666 86 34
Fax: 91 666 62 18
salgado@rafaelsalgado.com

Producto:	VINAGRE DE VINO 6º
Origen:	ESPAÑA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Producto obtenido de la fermentación acética del vino. Sometido a un proceso de clarificación y filtración, se obtiene un líquido dorado y transparente, sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica.

DESTINO
Uso alimentario.

FORMATOS
1040L (ecobulk)- 25L (Garrafas de plástico polietileno) y 5L (cajas 3 bidones de plástico PET) - 2 L. (cajas 8 bidones de plástico PET), 1L (cajas 15 botellas de plástico PET)- 1/2L (cajas 24 botellas de plástico PET) , 1/4L (cajas 12 botellas de CRISTAL) aptos para uso alimentario.

INGREDIENTES
Vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre/Anhídrido sulfuroso.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*). Valores para 100 ml.	
Valor energético	19,65 Kcal/85,06 KJ
Grasas	0,01 g.
de las cuales saturadas	0 g.
Hidratos de carbono	0,16 g.
de los cuales azúcares	0,16 g.
Proteínas	0,05 g.
Sal	0,05 g.

*No obligatoria en el etiquetado del vinagre.

CONSERVACION.
No requiere precauciones especiales.

MODO DE EMPLEO. ADVERTENCIAS POR MAL USO
No requiere

PERIODO DE CADUCIDAD
Los vinagres no tienen periodo de caducidad, y ni siquiera fecha de consumo preferente. R. D. 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos, aprobada por el R.D. 1334/1999, de 31 de julio.

TRAZABILIDAD.
Cada lote de expedición se identifica con número único por producto.
Se asegura el cumplimiento de la trazabilidad exigida en el Reglamento 178/2002

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS.		
Parámetro	Valor medio	Reglamento
Acidez total	6º	>6º
Extracto seco	1,35 g/lº	≥1,20 g/lº
Alcohol residual	0,09º	≤1,5º
Metanol	0,1 g/l	≤0,5 g/l
Acetoina	150 mg/l	≥30 mg/l
Dióxido de azufre/Anhídrido sulfuroso	100 mg/l	≤170 mg/l