



PRODUCTO:

VINAGRE DE JEREZ

INGREDIENTES: Vinagre de Jerez. **Contiene sulfitos**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Producto obtenido de la fermentación acética de vinos adecuados, según el Reglamento que regula la Denominación de Origen de Vinagre de Jerez, y producido y envejecido en las condiciones y lugares previstos en ese mismo Reglamento; bajo unas prácticas tradicionales y que reúne las características organolépticas y analíticas que le son propias.

Sometido a un proceso de clarificación y filtración se obtiene un líquido dorado brillante, sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica.

El envejecimiento habrá de realizarse necesariamente en recipientes de madera de roble o castaño, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros y por un tiempo superior a seis meses.

DESTINO:

Uso alimentario.

CONSERVACION:

No requiere condiciones especiales de conservación. No precisa indicar la fecha de duración mínima.

REGLAMENTACION APLICABLE:

Orden de 20 de diciembre de 2000, por la que se aprueba la Reglamentación de la Denominación de Origen de Vinagre de Jerez y de su Consejo Regulador (Boletín Oficial del Estado).

Resolución de 24 de marzo de 2009, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida de "Vinagre de Jerez"

Real Decreto 661/2012, de 13/04/2012, Se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.

CARACTERÍSTICAS FISICO - QUIMICAS:

- 01.** Procede de materia prima no adulterada o contaminada, que cumple la legislación vigente aplicable.
- 02.** No contiene ningún Organismo Modificado Genéticamente (OGM), de acuerdo con las Directivas 1829/2003 y 1830/2003.
- 03.** Puede contener (**Dióxido de azufre**) en una cantidad máxima de 170 mg/l. Esta sustancia está contemplada como alérgeno en el Anexo II del Reglamento de la UE 1169/2011 y su límite en el RD 1245/2008.
- 04.** Cumple con el Reglamento 1881/2006, de 19/12/2006, Se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. (DOCE nº L 364, de 20/12/2006).
- 05.** Acidez total no inferior a 70 g/l expresado en ácido acético, lo que equivale a no menos de 7° acéticos.
- 06.** Contenido en alcohol residual no superior al 3% V/V.
- 07.** Extracto seco no inferior a 1,3 g/l y grado acético.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE



Vinagre de Jerez

Edición: 11
Fecha 20/10/14

- 08. Contenido en cenizas entre 2 g/l y 7 g/l.
- 09. Contenido en metanol no superior a 500 mg/l.
- 10. C-14 correspondiente a su origen biológico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color..... Dorado brillante.

Olor..... Ausencia de olores extraños, aroma característico.

Sabor..... Ausencia de sabores extraños, sabor característico.

Forma..... Líquida.

DATOS NUTRICIONALES (por 100 ml):

	VINAGRE DE JEREZ 7º
Energía	113 kJ
	26 kcal
Grasa total	0,0 g
Ácidos grasos saturados	0,0 g
Hidratos de carbono	1,1 g
Azúcares	0,5 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,04%

CARACTERÍSTICAS DE EMBOTELLADO:

Material:

Vidrio o plástico, de capacidad que determine el cliente.

Etiquetado:

Marca propia o del cliente.

Agrupaciones:

Caja de cartón / pack.

Unidad de transporte:

Europalet 80 x120 sellado con film retráctil.

VINAGRERIAS RIOJANAS S. A.

