

	Ficha Técnica Forvm Chardonnay	APPCC 01/03/2019
	Revisión 6	Elaborado: Rble. Calidad Revisado: Rble. Calidad Aprobado: Dir. Técnico

FICHA TÉCNICA DEL FORVM CHARDONNAY

1. ELABORACIÓN

A partir de vinos elaborados por nosotros con la variedad Chardonnay, los cuales acetificamos mediante un sistema propio, obtenemos un vinagre que conserva muchas características del vino inicial. A este vinagre añadimos una parte de mosto de uva y una parte de vinagre envejecido con soleras de 3 años, que le da un toque muy especial. Después de una ligera clarificación estará a punto de embotellar.

2. INGREDIENTES

Vinagre de vino Chardonnay (70% aprox.) y mosto de uva (30% aprox.).
Contiene Sulfitos

3. PROCEDENCIA DE LOS INGREDIENTES

Mosto uva: ESPAÑA
Vino: ESPAÑA

4. DATOS ANALÍTICOS

Acidez Acética..... 6,5% \pm 0,5%
Grado alcohólico residual...1° \pm 1°
Azúcares Totales.....260 gr/lit. \pm 30
SO₂ Total.....< 30 mg/lit
pH.....2,5 \pm 0,1

Estos parámetros, por el hecho de que ser un producto natural, son aproximados y pueden variar sensiblemente entre lotes diferentes. Estas pequeñas variaciones no afectan organolépticamente el producto.

5. FACTORES NUTRITIVOS

FACTORES NUTRITIVOS		
Servicios por botella de 25 cl.: 17 aprox.	Servicios o dosificaciones de: 15 ml.	
Servicios por botella de 50 cl: 34 aprox.		
Servicios por botella de 100 cl: 67 aprox.		
	Cantidad per servicio	Cantidad per 100 ml.
Energía	67,5 Kj.	450 Kj.
Proteínas	0 gr.	0 gr.
Grasas totales	0 gr.	0 gr.
Grasas Saturadas	0 gr.	0 gr.
Carbohidratos	3,9 gr.	26 gr.
Sucres	3,9 gr.	26 gr.
Sodio	<1,5 mg.	<10 mg.
Valores aproximados, que pueden variar aproximadamente un 10%		

6. INFO ALERGÉNICOS

Contiene sulfitos

7. INFO OMG

Nuestros vinagres no contienen, ni han sido utilizados para su elaboración, ingredientes Modificados Genéticamente. Controlamos las fichas técnicas de estos ingredientes o materias primas para asegurarnos que tampoco estén elaborados con materias primas o ingredientes modificados genéticamente.

8. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierta la botella consumir preferentemente antes de 3 meses, a pesar de que el producto no se echa a perder, puede evolucionar y enturbiarse. Filtrado de forma suave; Puede producir un sedimento natural.

9. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE:

Recomendamos en la etiqueta un consumo preferente de 3 años a partir de la creación del LOTE.

10. TIPO DE ENVASE

Botellas de vidrio blanco transparente de 25 cl., 50 cl. y 100 cl. (MARASCA / Vetri Specialli)

11. FORMATOS Y CAJAS

Formato	Peso botella Vidrio vacía	Peso bot. llena, etiq. y acabada	Medidas caja 6 botellas (cm.)
250 ml.	255 gr.	530 gr.	10,5 x 15,5 x 23 (alt)
500 ml.	405 gr.	975 gr.	13 x 18,5 x 28,5 (alt)
1.000 ml.	735gr.	1.865 gr.	16 x 23,5 x 34,5 (alt)

-Tapadas con tapón vertedor sintético.

-Encajado con cajas de 6 botellas.

12. CONFIGURACIÓN PALETS

Formato	Europalets Cajas/piso	Europalet Pisos/palet	Europalet cajas/palet	Peso Caja	Peso Palet completo
250 ml.	51	5	255	3,4 kg.	885 kg.
500 ml.	38	4	152	6,0 kg.	925 kg.
1.000 ml.	21	4	84	11,5 kg.	980 kg.

Formato	1m x 1,2m palet Cajas/piso	1m x 1,2m palet Pisos/palet	1m x 1,2m palet cajas/palet	Peso Caja	Peso Palet completo
250 ml.	72	5	360	3,4 kg.	1.245 kg.
500 ml.	47	4	188	6,0 kg.	1.150 kg.
1.000 ml.	28	4	112	11,5 kg.	1.305 kg.

13. CERTIFICACIONES

Cellers Avgvstvs Forvm, S.A. dispone de un sistema de APPCC instaurado a la empresa y disponemos de la certificación IFS. También disponemos de fichas técnicas de los productos y materiales empleados, así como certificaciones diversas de los productos y proveedores diversos.