

Ficha técnica

	Version 4 Fecha de entrada en vigor : 17/09/2014
--	---

Vinagre de Jerez DOP 7º, para envasado- MARCA RS

Rafael Salgado

Formatos de venta

Botella de vidrio modelo marasca de 250 ml con vertedor

Botella de vidrio modelo marasca de 500 ml con vertedor

Denominación del producto Vinagre de Jerez D.O.P
Elaborado en España

Listado de Ingredientes

Orden en el listado	Ingrediente	Funcion
1	Vinagre de Jerez D.O.P	
2	Caramelo E-150d	Colorante
3	Dióxido de azufre	Antioxidante

Legislación aplicable

RD 661/2012 Norma de calidad para la elaboración y comercialización de vinagres

CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius

Pliego Condiciones Vinagre de Jerez DOP BOJA 184, Pag 29-35, ORDEN de 5 de septiembre de 2008

Reglamento (UE) 1169/2011 Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Información Nutricional

Información Nutricional	
Valores para :	100 ml
Valor Energético	23,5 kcal / 101,7 kJ
Grasas	0,01 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	0,18 g
de los cuales azúcares	0,18 g
Proteína	0,16 g
Sal	0,02 g
<i>El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento</i>	

Ficha técnica



Version

4

Fecha de entrada en vigor :

17/09/2014

Vinagre de Jerez DOP 7º, para envasado MARCA RS

Rafael Salgado

Modo de empleo, almacenamiento y caducidad

Modo de empleo: *No requiere instrucción especial alguna*

Condiciones de Caducidad: *No tiene periodo de caducidad, ni consumo preferente*

Condiciones de conservación *No requiere condiciones especiales*

Especificaciones analíticas

Parámetro	Unidad	Valor Medio	Min. Tolerado	Max. Tolerado	Min. Legal	Max. Legal	Método de análisis
Acidez Total	%	7,0	7,0	7,08	7,0	NA	UNE 33-101-73
Extracto seco	g/lº	1,35	1,3	NA	1,3	NA	UNE 33-101-73
Anhídrido sulfuroso	mg/l	100	80	120	NA	170	UNE 33-128-82
Metanol	g/l	0,1	NA	0,2	NA	0,5	GC
Acetoina	mg/l	170	30	NA	30	NA	GC
Alcohol residual	%	0,80	NA	3,00	NA	3,00	UNE 33-101-73
Cenizas	g/l	2,2	2,00	7,00	2,00	7,00	UNE 33-101-73
Sulfatos	g/l	0,8	NA	3,50	NA	3,50	OENO 63/2000

Características organolépticas

Olor *Intenso, ligeramente alcohólico, con predominio de las notas vínicas y de la madera*

Sabor *Agradable, con una gran persistencia en boca*

Color *Entre oro viejo y caoba*

Ficha técnica



Version

4

Fecha de entrada en vigor :

17/09/2014

Vinagre de Jerez DOP 7º, para envasado MARCA RS

Rafael Salgado

Declaraciones sobre el producto

Tabla de alérgenos			
Familia de alérgenos	+ / -	Origen	Observaciones
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	Ausencia		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia		
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		
Soja y productos a base de soja	Ausencia		
Leche y sus derivados	Ausencia		
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias y	Ausencia		
Apio y productos derivados	Ausencia		
Mostaza y productos derivados	Ausencia		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro	Presencia	Ingrediente	Antioxidante
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia		
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		

Ficha técnica



Version

4

Fecha de entrada en vigor :

17/09/2014

Vinagre de Jerez DOP 7º, para envasado MARCA RS

Rafael Salgado

Otras declaraciones

No se ha utilizado ninguna materia prima tratada con radiaciones ionizantes gamma o beta en la elaboración de este producto.

Este producto no tiene y no ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, en cualquiera de sus materiales de partida y paso del proceso.

El producto cumple con el Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus posteriores modificaciones

Este producto se presenta transparente y limpio al someterse a un proceso de microfiltración