

<b>PRODUCTO:</b>	<b>VINAGRE DE ALCOHOL 10°</b> Incoloro sin sulfuroso , para granel	Versión:	Fecha de entrada en vigor :
		<b>8</b>	<b>01/03/2016</b>

<b>DATOS DEL PROVEEDOR</b>	
Razón Social	<b>PROARTAL FOOD,S.L.</b>
CIF:	B-91641936
Nº.Registro Sanitario:	40.0038926/SE
Dirección:	C/ Comerciales,2 Pol. Viña Tinta 41808 Villanueva del Ariscal .Sevilla-España
Teléfono:	955 692 256
Fax:	955 711 136
e-mail:	<a href="mailto:jrm@proartal.com">jrm@proartal.com</a>

<b>FORMATOS</b>
GRANEL ; C CISTERNA DE 25 TONELADAS ISOCONTENEDORES O CUBIPALETES 1000 LITROS BIDONES DE 25 y 225 LITROS

<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>
Vinagre de alcohol de remolacha.

<b>LEGISLACION ESPECÍFICA.</b>
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

<b>INFORMACION NUTRICIONAL. Valores para 100 ml.</b>			
Valor energético:	38,15 kcal / 165,01 kJ		
Grasas:	0,12 g.		
de la cuales saturadas:	0,0 g.		
Hidratos de carbono:	0,05 g.		
de los cuales azúcares:	0,05 g.		
Proteínas:	0,12 g.		
Sal:	0,06 g.		
El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.			

<b>MODO DE EMPLEO. ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD.</b>
<b>Modo de empleo:</b> No requiere instrucción especial alguna <b>Caducidad:</b> No tiene periodo de caducidad, ni consumo preferente <b>Condiciones de conservación:</b> No requiere condiciones especiales

<b>PRODUCTO:</b>	<b>VINAGRE DE ALCOHOL 10°</b> Incoloro sin sulfuroso , para granel	Version: <b>8</b>	Fecha de entrada en vigor : <b>01/03/2016</b>
------------------	---	----------------------	--

Parámetro	Unidad	Valor Medio	Min. Tolerado	Max. Tolerado	Min. Legal	Max. Legal	Método Análisis
Acidez total	%	10,00	10,00	10,10	5,00	NA	UNE 33-101-73
Alcohol residual	%	0,05	NA	0,20	NA	0,50	GC
Anhídrido sulfuroso	mg/l	0	NA	10	NA	170	UNE 33-128-82
Metanol	g/l	0,10	NA	0,20	NA	0,50	GC

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>
<b>Olor:</b> Aromas acéticos
<b>Sabor:</b> Acidez equilibrada
<b>Color:</b> Incoloro.

<b>CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD.</b>
Control de puntos críticos de control, según legislación APPCC aplicable. Protocolos BRC e IFS. Ausencia de OGM según los reglamentos 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

<b>PRODUCTO:</b>	<b>VINAGRE DE ALCOHOL 10°</b> Incoloro sin sulfuroso , para granel	Version: <b>8</b>	Fecha de entrada en vigor : <b>01/03/2016</b>
------------------	---	----------------------	--

<b>ALÉRGENOS.</b>			
Familia de Alérgenos	Presencia o Ausencia	Presencia	
		Nombre	Función tecnológica
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 productos derivados.	Ausencia		
Apio y productos derivados	Ausencia		
Mostaza y productos derivados	Ausencia		
Granos de sesamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro	Ausencia		
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia		
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		

<b>PRODUCTO:</b>	<b>VINAGRE DE ALCOHOL 10°</b> Incoloro sin sulfuroso , para granel	Versión: <b>8</b>	Fecha de entrada en vigor : <b>01/03/2016</b>
------------------	---	----------------------	--

### 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*