

PRODUCTO:	VINAGRE DE VINO 10º Sin sulfuroso , para granel	Versión: 12	Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016
------------------	---	-----------------------	--

DATOS DEL PROVEEDOR	
Razón Social	PROARTAL FOOD,S.L.
CIF:	B-91885392
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:	jrm@proartal.com

FORMATOS
GRANEL ; C CISTERNA DE 25 TONELADAS
ISOCONTENEDORES O CUBIPALETS (IBC). 1000 LITROS
BIDONES DE 25 y 225 LITROS

DENOMISACION DEL PRODUCTO
Vinagre de vino (Elaborado en España)

LISTA DE INGREDIENTES
Vinagre de vino.

LEGISLACION ESPECÍFICA.
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

INFORMACION NUTRICIONAL. Valores para 100 ml.			
Valor energético:	32,72 kcal / 141,77 kJ		
Grasas:	0,02 g.		
de la cuales saturadas:	0,0 g.		
Hidratos de carbono:	0,27 g.		
de los cuales azucares:	0,27 g.		
Proteinas:	0,08 g.		
Sal:	0,08 g.		

El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

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



Teléfono: 00 34 955692256

Email: comercial@proartal.com

Web: www.proartal.com

Pol, ind. Viña Tinta. C/ Comerciales,2 41808 Villanueva del Ariscal
Sevilla, Spaín

PRODUCTO:	VINAGRE DE VINO 10º Sin sulfuroso , para granel	Version: 12	Fecha de entrada en vigor : 27/06/2015
------------------	---	------------------------------	---

ESPECIFICACIONES ANALITICAS							
Parámetro	Unidad	Valor Medio	Min. Tolerado	Max. Tolerado	Min. Legal	Max. Legal	Método Análisis
Acidez total	%	10,00	10,00	10,05	6,00	NA	UNE 33-101-73
Extracto seco	g/lº	1,3	1,2	NA	1,2	NA	UNE33-101-73
Anhídrido sulfuroso	mg/l	0	NA	10	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	mg/l	0,10	NA	1,50	NA	1,50	GC
Plomo	mg/l	0,08	NA	0,2	NA	0,2	ICP-MS

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
Olor: Aromas acéticos
Sabor: Acidez equilibrada
Color: Rojizo

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD.
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

PRODUCTO:	VINAGRE DE VINO 10° Sin sulfuroso , para granel	Version: 12	Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016
------------------	---	-----------------------	--

Declaraciones sobre el producto			
TABLA DE ALÉRGENOS.			
Familia de Alérgenos	+/-	Presencia	
		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		
Cacahuates y productos a base de cacahuetes	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 alfóndigas, macadamias y productos derivados.	Ausencia		
Apió 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		

PRODUCTO:	VINAGRE DE VINO 10° Sin sulfuroso , para granel	Versión: 12	Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016
------------------	---	-----------------------	--

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