

<b>PRODUCTO:</b> Vinagre de alcohol 5°	Versión: <b>8</b>	Fecha de entrada en vigor : <b>27/06/2016</b>
--	-------------------	--

<b>DATOS DEL PROVEEDOR</b>	
Razón Social	<b>PROARTAL FOOD, S.L</b>
NIF:	B-91885392
Nº.Registro Sanitario:	40.0038926/SE
Dirección:	C/ Comerciales, Nº 2.POL.IND. 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>

#### FORMATOS

Cajas de 24 botellas de PET de ½ L. (con tapón dosificador)  
Cajas de 12 botellas de PET de 1L. (con tapón dosificador)  
Cajas de 8 botellas de PET de 2 L.  
Cajas de 3 botellas de PET de 5 L.  
Garrafas de POLT de 25 Litros

#### LISTA DE INGREDIENTES

Vinagre de alcohol. Elaborado en España.  
Colorante Caramelo E-150d  
Antioxidante: Dióxido de azufre.

#### LEGISLACION APLICABLE

Real Decreto 661/2012. Norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.  
CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.  
Reglamento (EU) 1169/2011 Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

#### INFORMACION NUTRICIONAL. Valores para 100 ml.

<b>Valor Energetico</b>	15,9 kcal/ 68,76kj		
<b>Grasas</b>	0,05 g.		
de las cuales saturadas	0 g.		
Hidratos de carbono.	0,02 g.		
de los cuales azucares.	0,02 g.		
<b>Proteína</b>	0,05 g.		
<b>Sal</b>	0,03 g.		

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

<b>PRODUCTO:</b> Vinagre de alcohol 5°	Versión: <b>8</b>	Fecha de entrada en vigor : <b>27/06/2016</b>
--	-------------------	--

**MODO DE EMPLEO. ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD**

**Modo de empleo:** *No requiere instrucciones especial alguna*

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

**Condiciones de conservación:** *No requiere condiciones especiales*

**TRAZABILIDAD.**

Cada lote de expedición se identifica con clave única.

Se asegura el cumplimiento de la trazabilidad exigida en el Reglamento 178/2002.

**ESPECIFICACIONES ANALITICAS**

Parámetro	Valor Medio	Tolerancia	Limites legales	Método Análisis
Acidez total	5,00 %	+0,05 %	Mínimo 5,00 %	UNE 33-101-73
Dióxido de azufre	150 mg/l	+ - 20 mg/l	Máximo 170 mg/l	UNE 33-128-82
Alcohol residual	0,05 %	+ - 0,2 %	Máximo 0,5 %	GC
Metanol	0,1 g/l	+ - 0,1 g/l	Máximo 1 g/l.	GC

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Se asegura no presencia de microorganismos, por microfiltración del producto.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.**

Olor	Aromas acéticos
Sabor	Acidez equilibrada.
Color	Dorado.

<b>PRODUCTO:</b> Vinagre de alcohol °	Versión: <b>8</b>	Fecha de entrada en vigor : <b>27/06/2016</b>
---------------------------------------	-------------------	--

**CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD.**

Control de puntos críticos de control, según legislación APPCC aplicable.  
Protocolos BRC e IFS.

**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 alféngigos, 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		

**PROARTAL FOOD,S.L.**

<b>PRODUCTO:</b>	<b>Vinagre de Alcohol 5 °</b>	Versión: <b>8</b>	Fecha de entrada en vigor : <b>27/06/2016</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*