

PRODUCTO:	Vinagre Balsámico de Módena 6°	Versión: 6	Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016
------------------	---------------------------------------	-------------------	--

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

FORMATOS

Cajas de 12 botellas de cristal marasca 250 Ml. (con tapón dosificador)
Cajas de 12 botellas de cristal marasca 500 Ml. (con tapón dosificador)

LISTA DE INGREDIENTES

Vinagre de vino. Elaborado en Italia.
Mosto concentrado. Elaborado en Italia.
Caramelo E-150d (Colorante).

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.
DPC 030 Piano dei Contrlooli ABM IGP Control Plan Aceto BALSamico di Modena PGI.
Reglamento (EU) 1169/2011 Sobre la informacion alimentaria facilitar al consumidor.

INFORMACION NUTRICIONAL. Valores para 100 ml.

Valor Energetico	71,98 kcal / 307,44 kj		
Grasas	0,01 g.		
de las cuales saturadas	0 g.		
Hidratos de carbono.	12,66 g.		
de los cuales azucares.	12,66 g.		
Proteína	0,7 g.		
Sal	0,07 g.		
<i>El contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.</i>			

PRODUCTO: Vinagre Balsámico de Módena 6°	Versión: 6	Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016
---	-------------------	--

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	6,03 %	+0,05 %	Mínimo 6,00 %	UNE 33-101-73
Dióxido de azufre	20 mg/l	+ - 20 mg/l	Máximo 100 mg/l	UNE 33-128-82
Alcohol residual	0,03 %	+ - 0,2 %	Máximo 1,5 %	GC
Metanol	0,1 g/l	+ - 0,1 g/l	Máximo 1 g/l.	GC
Densidad	1,08 kg/l		Máximo 1,085 mg/l.	
Acetonia	150 mg/l		Mínimo 30 mg/l.	HG-ICP
Plomo	<0,08 mg/l		Máximo 0,2 mg/l.	ICP
Cobre y cinc	<0,6 mg /l		Máximo 10 mg/l.	ICP
Sulfatos	0,3 g/l.	+ - 0,4 g/l	Máximo 2 g/l	UNE 33-104-74
Cloruros	0,1 g/l.	+ - 0,1 g/l	Máximo 1 g/l.	Valoración argentométrica.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.

Olor	Aromas acéticos
Sabor	Acidez equilibrada.
Color	Caoba

PRODUCTO: Vinagre Balsámico de Módena 6°	Versión: 6	Fecha de entrada en vigor : 27/06/2016
---	-------------------	--

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		
Cacahuetes 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 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.

PRODUCTO:	Vinagre Balsámico de Módena 6°	Versión: 6	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