



ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**VINAGRE DE VINO**

CODIGO: ESP-601  
REVISION: 8  
FECHA: 27/01/2022  
PAGINA: 0/4

**CONTROL DE DISTRIBUCION DEL DOCUMENTO**

<b>Nº Copia</b>	<b>Fecha</b>	<b>Cargo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Firma</b>	<b>Fecha devolución</b>	<b>Firma (Gerente)</b>
-----------------	--------------	--------------	---------------	--------------	-----------------------------	----------------------------



ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**VINAGRE DE VINO**

CODIGO: ESP-601  
REVISION: 8  
FECHA: 27/01/2022  
PAGINA: 1/4

### INDICE DE LA ESPECIFICACIÓN

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES
3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
  4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
  5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
  6. INGREDIENTES
  7. PROCESO DE ELABORACIÓN
  8. APLICACIONES Y USOS
  9. CONSERVACIÓN, VIDA UTIL SECUNDARIA Y CONSUMO PREFERENTE
  10. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS E IRRADIADOS
  11. VALOR NUTRICIONAL
  12. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE
  13. LEGISLACIÓN APLICABLE

Documentos que se citan:

Aprobado por: Jordi Xumetra



### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

VINAGRE DE VINO

### 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Producto elaborado a partir de la fermentación de vinos. El color y aroma de este producto se caracterizan por su suavidad y su cuidadoso control, ya que se dedica a consumo especialmente para ensaladas.

### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Aspecto.....sin materias o sedimentos extraños y transparente

Color.....típico

Sabor.....típico

Olor.....típico

### 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

Acidez total ( en ácido acético) .....Superior a 60g/l.

Alcohol residual ..... Inferior a 0.5% (v/v)

Extracto seco ..... Superior a 1.3 g/l. ( ac. Acético)

Cenizas ..... 1- 5 g/l.

Sulfatos ( en sulfato potásico) ..... Inferior o igual a 2 g/l.

Cloruros ( en cloruro sódico) ..... Inferior o igual a 1 g/l.

SO2 ..... Inferior o igual a 170 mg/l.

### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Ausencia de gérmenes patógenos.

### 6. INGREDIENTES.

Vinagre de vino y conservador (E-224), contiene SULFITOS.

### 7. PROCESO DE ELABORACIÓN.

Selección de vinos, al objeto de obtener las mejores características de “performance” para las aplicaciones diversas.

### 8. APLICACIONES Y USOS.

Para los usos muy diversos en hostelería y restauración. Apto para todos los consumidores a excepción de las personas alérgicas a los sulfitos.

### 9. CONSERVACIÓN, VIDA COMERCIAL SECUNDARIA Y CONSUMO PREFERENTE.

Guardar preferentemente el lugar fresco, preservar del calor y el exceso de luz.

Una vez abierto, guardar bien cerrado en lugar fresco y al abrigo de la luz.

Consumo preferente a los 18 meses de su envasado



ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**VINAGRE DE VINO**

CODIGO: ESP-601  
REVISION: 8  
FECHA: 27/01/2022  
PAGINA: 3/4

**10. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS Y IRRADIACIÓN**

Alergenos (1)	Utilizados como ingrediente		Presencia involuntaria (2)	
	SÍ/NO	Nombre ingrediente	SÍ	NO
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados:</b> <i>trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas</i>	NO			NO
<b>Crustáceos y derivados:</b> <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta... y sus extractos</i>	NO			NO
<b>Huevos y productos a base de huevos:</b> <i>Huevo enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...</i>	NO			NO
<b>Pescado y productos a base de pescado::</b> <i>Extractos de pescado, proteína de pescado...</i>	NO			NO
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets:</b> <i>Manteca de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...</i>	NO			NO
<b>Soja y productos a base de soja: (3)</b> <i>En forma de lecitina, proteína, <del>aceite</del>, salsa...</i>	NO			NO
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa):</b> <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, caseína, suero lácteo, lactoglobulina, caseinatos...</i>	NO			NO
<b>Frutos con cáscara y derivados:</b> <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia y derivados.</i>	NO			NO
<b>Apio y productos derivados:</b> <i>En forma de hojas, extractos, semillas, sal de apio, especias mezcladas con apio...</i>	NO			NO
<b>Mostaza y productos derivados:</b> <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	NO			NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:</b> <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta...</i>	NO			NO
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO<sub>2</sub></b>	SÍ	Añadido como conservador		
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	NO			NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos:</b> <i>Pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras, ... y sus extractos</i>	NO			NO

(1) Para llenar el siguiente cuadro se ha tenido en cuenta el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

(2) "SÍ" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.(3) El aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados no se consideran sustancias alergénicas, según el Reglamento nº 1169/2011.

--	--	--



Libre de transgénicos, hidrogenados e irradiados.

#### 11. VALOR NUTRICIONAL (Para 100 ml de producto)

Valor energético	79 kJ / 19 kcal
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

#### 12. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE

Botellas de 1 litro en cajas de 15 unidades y 45 cajas por palet.

Garrafas de 5 litros en cajas de 3 unidades y 44 cajas por palet.

Sobres individuales de complejo macromolecular de 10 ml. Con 250 unidades por caja y 140 cajas por palet.

Tarrina monodosis de 10 ml, 120 unidades por caja y 190 cajas por palet.

Sobres duo (junto a aceite vegetal) o aceite de oliva) de complejo macromolecular de 10ml. Con 125 unidades por caja y 140 cajas por palet.

Sobres duo (junto a aceite de oliva virgen extra) de complejo macromolecular de 10ml. Con 100 unidades por caja y 99 cajas por palet.

Medidas de los palets 80 x 120 cm.

#### 13. LEGISLACION APLICABLE.

**REAL DECRETO 661/2012** Norma calidad de vinagres.

**REGLAMENTO Nº 1881/2006** de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

**REGLAMENTO nº 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**REGLAMENTO Nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**REAL DECRETO 1808/1991**, de 13 de diciembre por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

**REAL DECRETO 1801/2008**, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.**REGLAMENTO Nº 1924/2006** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.**REGLAMENTO Nº 1333/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.**REGLAMENTO Nº 1334/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.**REGLAMENTO Nº 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.**REGLAMENTO Nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los

productos alimenticios.**REGLAMENTO Nº 1829/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.**REGLAMENTO Nº 1830/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.**LEY 11/1997**, de 24 de abril, de envases y residuos de envases.Nota: También son de aplicación las modificaciones de las normativas citadas.

--	--	--