

| | | | |
|-----------------------|----------------------|------------------------|------------|
| Producto | Vinagre de Jerez DOP | Marca comercial | Ybarra |
| País de origen | España | Categoría | Condimento |

ETIQUETADO

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación de venta | Vinagre de Jerez DOP |
| Ingredientes | Vinagre de Jerez DOP, color caramelo de mosto, antioxidante: metabisulfito potásico |
| Identificación del lote | Localización: Tapón (20ml) / Envase (10ml) |
| | Codificación 20ml : AA-MM-DDD AA= Año MM= Mes DDD= Día juliano |
| | Codificación 10ml : L-AADDDNNN AA=Año DDD= Día Juliano NNN=Nº de Dpto |
| Fecha de consumo preferente | El vinagre está exento de fecha de duración mínima según legislación en vigor (R (CE) 1169/2011) |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|
| Información nutricional. (Valores expresados para 100g de producto) | Valor energético | 109 kJ /26 kcal |
| | Grasas | 0 g |
| | de las cuales saturadas | 0 g |
| | Hidratos de Carbono | 0,3 g |
| | de las cuales azúcares | 0,3 g |
| | Proteínas | 0,02 g |
| Sal | 0,01 g | |

FORMATOS DE ENVASES

| Código interno | T21192 | T21191 | T21195 | | |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------|--|--|
| Contenido neto (ml) | 20 | 20 | 10 | | |
| Material envase | PET | PET | PET | | |
| Tipo de cierre | Cápsula rosca | Cápsula rosca | Termosellado | | |
| Material tapa | Aleación de aluminio para embutición. | Aleación de aluminio para embutición. | - | | |
| Tipo etiquetado | Frontal autoadhesiva | Frontal autoadhesiva | Papel Estucado | | |
| EAN 13 | 8410086211924 | 8410086211917 | - | | |
| DUN 14 | 18410086211921 | 18410086211914 | - | | |
| Formato caja/bandeja/retractil/display | Caja 280 x 20 | Caja 120 x 20 | Caja 200 x 10 | | |
| Medida formato (AxFxAL)(mm) | Ø 21x21x84 | Ø 21x21x84 | 35 x 10 x 108 | | |
| Tipo palet | EU | EU | EU | | |
| Cajas por camada / nº de camadas | 13 x 7 | 14 x 8 | 16 x 5 | | |
| Total de cajas por palet | 91 | 112 | 80 | | |
| Altura palet (mm) | 1.389 | 1.070 | 1.075 | | |
| Peso palet total (kg) | 693,1 | 398,8 | 232 | | |

PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto obtenido por la fermentación acética del vino de Jerez. Clarificación, filtración. Envejecimiento en barrica por el sistema tradicional de criaderas y soleras un mínimo de 6 meses. Saca, estabilización, filtración, pasteurizado, embotellado encartonado y almacenado en almacén de producto terminado hasta distribución.

Control de Calidad verifica que el producto terminado cumple con las especificaciones características del producto.

Cód: FT-S-24.01-09-016

Ed: 03

Fecha: 11/05/2023

Pág: 2 de 3

| | | | |
|----------|----------------------|-----------------|--------|
| Producto | Vinagre de Jerez DOP | Marca comercial | Ybarra |
|----------|----------------------|-----------------|--------|

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| PARÁMETROS | VALOR±TOLERANCIAS | UNIDADES |
|---------------------------|-------------------|-----------|
| Densidad | ≥ 1013 | g/1000 ml |
| Acidez total | 7° (± 2%) | g/100 ml |
| Etanol | ≤ 3 | % v/v |
| Anhídrido sulfuroso total | < 100 | mg/l |
| Acetoina | ≥ 30 | mg/l |
| pH | 2,9 (± 0,5) | |
| Extracto seco | ≥ 1,3 | mg/l |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Color | Caoba |
| Olor | Riqueza aromática (nota de roble, notas de vinos viejos en intensidad moderada), suave y equilibrado. |
| Sabor | No agresivo y persistente en retrogusto a fruto. |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------------|----------|
| Presencia de anguítulas | Ausencia |
|-------------------------|----------|

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Este vinagre se obtiene a partir de la uva Palomino. Lo especial de la tierra jerezana es su clima, que propicia el correcto cultivo de las viñas y el crecimiento de la uva.

El proceso de elaboración comienza con la transformación del vino en vinagre, pasando posteriormente a toneles de roble para su envejecimiento por un periodo mínimo de 6 meses.

Puede ser consumido por todos los grupos de población con la excepción de la población alérgica al "anhídrido sulfuroso".

Especial para gazpachos, salsas, ensaladas, escabeches y aderezos.

Ni el producto ni sus ingredientes han sido tratados con radiaciones ionizantes.

No contiene ni proviene de Organismos Modificados Genéticamente y esta exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos (UE) n° 1829/2003 y 1830/2002 y posteriores modificaciones.

ALÉRGICOS

| ALÉRGICOS | PRESENCIA | | | ALÉRGICOS | PRESENCIA | | |
|---------------------|-----------|-----------------|----|----------------------------------|-----------|-----------------|----|
| | Si | Posibles Trazas | No | | Si | Posibles Trazas | No |
| Gluten ¹ | | | x | Frutos de cáscara | | | x |
| Crustáceos | | | x | Apio | | | x |
| Huevos/Ovoproduitos | | | x | Mostaza | | | x |
| Pescado | | | x | Sésamo | | | x |
| Cacahuets | | | x | Moluscos | | | x |
| Soja | | | x | Altramuces | | | x |
| Leche ² | | | x | Anhídrido sulfuroso ³ | x | | |

¹ Cereales que contengan gluten, a saber trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados).

² Y derivados (incluida la lactosa)

³ Y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO₂

Información de alérgicos conforme el anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011 y sus posteriores modificaciones

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenamiento: En zonas limpias y desprovistas de humedad.

Transporte: No precisa condiciones especiales de temperatura para el transporte. Los contenedores para el transporte deben ser de material alimentario, deben estar limpios y desinfectados.

LEGISLACIÓN

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como con la legislación específica aplicada a cada producto (Reglamento (UE) 2022/2104, Reglamento (UE) 1308/2013, RD RD 1431/2003 para aceites de oliva y de orujo de oliva, Normas COI y RTS de aceites vegetales comestibles) y la legislación sobre etiquetado, higiene, contenidos netos, aditivos, criterios microbiológicos, OMG, alérgicos, materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos, con los límites máximos de contaminantes (Reglamento (UE) 2023/915) y LMR de plaguicidas (Reglamento(UE) 396/2005) y sus posteriores modificaciones, así como con la normativa de productos ecológico (Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 834/2007 del Consejo)

DATOS DEL PROVEEDOR

Razón social: Grupo Ybarra Alimentación, S.L.

Teléfono: +34 948 662 361

Fax: +34 948 694 796

e-mail: ybarra@grupoybarra.es

web: www.ybarra.es

Grupo Ybarra Alimentación S.L. Departamento I+D+C

Aprobado por: Ricardo Fernández (Director I+D+C)

Elaborado por: José Luis Algeciras (Jefe I+D)

TIPOS DE FORMATOS



BALBINA PET 20 ml



BLISTER 10 ml