 <p>vinagerías riojanas Avda. Mendavia 8 • 26009 Logroño (LA RIOJA) • ESPAÑA (34) 941 231 449 • Fax: (34) 941 232 466 vinarisa@riojavina.com • www.riojavina.es CIF: A26041418</p>	<h1>Vinagre de Vino Blanco</h1> <h2>White wine vinegar</h2>	Edición: 04 Fecha: 16/04/2021
Revisado por / Reviewed by: <i>Carlota Oroz (Técnico Calidad)</i>	Aprobado por / Approved by: <i>Belén Martínez (Responsable Calidad)</i>	

1. DESCRIPCIÓN LEGAL: Vinagre de vino.

LEGAL NAME: Wine vinegar.

2. INGREDIENTES: Vinagre de vino blanco, antioxidante: **Dióxido de azufre.**

INGREDIENTS: White wine vinegar, authorized antioxidant: Sulphur Dioxide.

3. DESCRIPCIÓN: Producto obtenido de la fermentación acética de vino, clarificado con clarificantes de origen mineral y filtrado.

DESCRIPTION: Product obtained from the acetic fermentation of selected wines, clarified with mineral clarifiers and filtered.

4. ORIGEN: España

ORIGIN: Spain

5. DESTINO: Uso alimentario.

DESTINATION OR USE: Food or alimentary use.

6. INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN: No requiere condiciones especiales de conservación, no obstante, recomendamos:

Si el vinagre se conserva en el propio depósito suministrado.

- Almacenar el producto en lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.
- Mantener siempre los tapones cerrados cuando no se esté utilizando.

Si el vinagre se transvasa a otro depósito:

- Almacenar el producto en lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.
- Se recomienda conservar el vinagre en tanques limpios, de acero inoxidable o plástico, y preferiblemente evitando la entrada de aire.

Para producto envasado:

- Conservar en lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.
- Mantener cerrado después de cada uso.

STORAGE INSTRUCTIONS: It does not require any special condition for preservation, nevertheless, we recommend:

If the vinegar is stored in the supplied tank:

- *Keep the product in a cool, dry place away from sources of light and heat.*
- *The cap must be closed when not in use.*

If the vinegar is transferred to another tank:

- *Keep the product in a cool and dry place, away from strong odors and protected from light and heat.*
- *It is recommended to store the vinegar in clean stainless steel or plastic tanks, preferably avoiding the entry of air.*

Packaged product:

- *Keep in a cool and dry place, and protected from light and heat.*
- *Keep closed after each use.*


7. VIDA ÚTIL: No se requiere indicar la fecha de duración mínima en el caso de los vinagres, a menos que el cliente lo requiera. (Reglamento 1169/2011, Anexo X, 1d).

SHELF-LIFE INSTRUCTIONS: An indication of the date of minimum durability shall not be required for vinegar unless the client requires it. (Regulation 1169/2011, Annex X, 1d).

8. REGLAMENTACION APLICABLE: Nuestros productos cumplen con Real Decreto 661/2012 y toda la reglamentación europea de aplicación.

Nº RSI: 24.00.543/LO

FDA/USDA-NOP Legislación de USA. Nº FDA: 17272904304

 <p>vinagerías riojanas Avenida Mendavia 8 • 26009 Logroño (LA RIOJA) • ESPAÑA (34) 941 231 449 • Fax: (34) 941 232 466 vinarisa@riojavina.com • www.riojavina.es CIF: A26041418</p>	<h1>Vinagre de Vino Blanco</h1> <h2>White wine vinegar</h2>	Edición: 04 Fecha: 16/04/2021
Revisado por / Reviewed by: Carlota Oroz (Técnico Calidad)	Aprobado por / Approved by: Belén Martínez (Responsable Calidad)	

LAW: Our products comply with RD 661/2012 and with all European applicable regulations.

Nº RSI: 24.00.543/LO

FDA/USDA-NOP Legislation of USA. Nº FDA: 17272904304

9. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL PRODUCTO/ PRODUCT SPECIFIC INFORMATION

- **DIETAS:** Producto apto para dietas veganas y celíacos.
DIET: Product suitable for vegan diets and celiac
- **ALÉRGICOS:** Dióxido de Azufre. Para el producto embotellado, se presenta resaltado en la lista de ingredientes. Para el producto a granel, se presenta en el boletín analítico.
ALLERGENS: Sulfur dioxide. For the bottled product, it is highlighted in the list of ingredients. For the bulk product, it is indicated in the analytical bulletin.
- **NO OGM:** Libre de organismos modificados genéticamente.
NON-GMO: Free of Genetically Modified Organisms
- **NO IRRADIADO.** Ausencia de tratamientos radiológicos.
NON-IRRADIATED. Absence of radiological treatments.
- **Cumple las normativas europeas sobre contaminantes y pesticidas.**
Complies with European regulations on contaminants and pesticides.
- **No contiene ingredientes de origen animal.**
It does not contain ingredients of animal origin.
- **No proviene de materia prima contaminada o adulterada, cumple con la legislación vigente.**
It comes from no contaminated or adulterated raw material, which observes the law in force.
- **No contiene microorganismos o sustancias resultantes de ellos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, en una cantidad que puede ser peligrosa para la salud humana.**
It does not contain micro-organisms or substances resulting from them that can develop in normal conditions of storage, in an amount that can be dangerous for human health.
- **No contiene anguilulas de vinagre.**
It does not contain vinegar eels.

10. PRINCIPALES USOS DEL PRODUCTO: Condimento, Ingrediente para salsas, Líquido de gobierno para las industrias conserveras.


MAIN USES OF THE PRODUCT: Condiment, Ingredient for sauces, brine for the food preservation industry.

11. ADVERTENCIAS:

- **USOS NO PREVISTOS:** El modo de presentación es el previsto en nuestro estudio del proceso de elaboración y/o envasado del producto, cualquier modificación del envase o trasvase del producto no ha sido estudiado como parte del análisis de peligros del proceso.
- **SERVICIOS A GRANEL:** La ausencia de cuerpos extraños está garantizada hasta la carga en los elementos de transporte. Para el uso del producto en su proceso deberá tomar sus propias medidas de control de cuerpos extraños.

WARNINGS:

- **USES NOT PROVIDED:** The presentation mode is the one foreseen in our study of the process of manufacturing and / or packaging the product, any modification of the container or transfer of the product has not been studied as part of the process hazard analysis.
- **BULK SERVICES:** The use of foreign bodies is guaranteed until the load on the transport elements. For the use of the product in your process you should take your own foreign body control measures.

 <p>vinagrerías riojanas Avda. Mendavia 8 • 26009 Logroño (LA RIOJA) • ESPAÑA (34) 941 231 449 • Fax: (34) 941 232 466 vinarias@riojavina.com • www.riojavina.es CIF: A26041418</p>	<h1>Vinagre de Vino Blanco</h1> <h2>White wine vinegar</h2>	<p>Edición: 04 Fecha: 16/04/2021</p>
Revisado por / Reviewed by: <i>Carlota Oroz (Técnico Calidad)</i>		Aprobado por / Approved by: <i>Belén Martínez (Responsable Calidad)</i>

12. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS / PHYSICAL CHEMICAL PARAMETERS:

PARÁMETRO / PARAMETER	LÍMITES / LIMITS
Densidad / Density (g/ml)	Min. 1,01
pH	Máx. 3,2
Acidez / Acidity (g/100 ml) *	Min. 6
Extracto seco / Dry extract (g/l°)	Min. 1,2
Alcohol residual (% v/v)	Max. 1,5
Metanol / Methanol (g/l)	Max. 0,5
Acetoína / Acetoine (mg/l)	Min. 30
C-14	Correspondiente a su origen biológico. Corresponding to its biological origin.


*El grado acético indicado es el mínimo legal, pero todos nuestros vinagres pueden servirse en el grado que el cliente requiera. Dicho grado se presentará bien en la etiqueta del producto, bien en el boletín analítico de la mercancía a granel. * The acetic degree is the legal minimum but all our vinegars may serve with acetic degree according to the preferences of the customers. This degree is presented on the label of the product or on the analytical bulletin bulk materials.

13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES:

Color / Colour	Amarillo brillante. <i>Bright yellow.</i>
Olor / Aroma	Intenso debido a la acidez característica, ligeramente afrutado. Ausencia de olores extraños. <i>Intense due to the characteristic acidity, slightly fruity. Free of foreign aromas.</i>
Sabor / Tasting	Ácido característico, intenso y vivo. Ausencia de sabores extraños. <i>Characteristic acid flavor, intense and alive. Free of foreign tastings.</i>
Aspecto / Appearance	Líquido. Puede presentar cierta turbidez. <i>Liquid. May have some turbidity.</i>

14. INFORMACIÓN ALÉRGENOS / ALLERGENS INFORMATION

ALÉRGENO / ALLERGEN (Materias de base o sus derivados / Base materials or their derivatives)	Alérgeno incorporado directamente / Allergen incorporated directly		Presencia en fábrica de producción / Presence production factory	
	SI / YES	NO	SI / YES	NO
CEREALES que contengan gluten / CEREALS containing gluten		NO		NO
CRUSTACEOS / CRUSTACEANS		NO		NO
HUEVO / EGG		NO		NO
PESCADO / FISH		NO		NO
CACAHUETE / PEANUT		NO		NO
SOJA / SOYBEANS		NO		NO
LECHE / MILK		NO		NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), allóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>). <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia).</i>		NO		NO
APIO / CELERY		NO		NO
MOSTAZA / MUSTARD		NO		NO
SÉSAMO / SESAME		NO		NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂	Si/yes (max. 170 ppm)		Si/yes	
ALTRAMUCES / LUPIN		NO		NO
MOLUSCOS / MOLLUSCS		NO		NO

 <p>vinagerías riojanas Avda. Mendavia 8 • 26009 Logroño (LA RIOJA) • ESPAÑA (34) 941 231 449 • Fax: (34) 941 232 466 vinarias@riojavina.com • www.riojavina.es CIF: A26041418</p>	<h1>Vinagre de Vino Blanco</h1> <h2>White wine vinegar</h2>	<p>Edición: 04 Fecha: 16/04/2021</p>
Revisado por / Reviewed by: <i>Carlota Oroz (Técnico Calidad)</i>		Aprobado por / Approved by: <i>Belén Martínez (Responsable Calidad)</i>

15. DATOS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES (Valores medios / Average values):

Valores nutricionales para 6° acéticos

		Servicio / Serving size	
		100 ml	15 ml
*Energía / *Energy	kJ	87	13
	Kcal	20	3
Grasa total / Total fat	g	0	0
Ácidos grasos saturados / Saturates	g	0	0
Hidratos de carbon / Carbohydrates	g	1	0
Azúcares / Sugars	g	1	0
Proteínas Proteins	g	0	0
Sal Salt	g	0 (0,05)	0


Nutrition Facts	
XX servings per container	
Serving size	1 tbsp (15ml)
Amount Per Serving	3
Calories	
	% Daily Value*
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 0g	
Monounsaturated Fat 0g	
Sodium 3mg	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 0g	
<small>Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium. *%DV=%Daily Value</small>	

*Los datos energéticos de nuestro producto se ven afectados por la cantidad de ácidos orgánicos del mismo (acidez del producto). El factor de conversión es 3 para las Kcal y 13 para los kJ. Los valores que se presentan corresponden a 6° de ácido acético. Otros grados consultar. Los valores presentados son un promedio de los análisis realizados al producto y están redondeados.

The energy data of our product is affected by the amount of organic acids in the product (product acidity). The conversion factor is 3 for Kcal and 13 for kJ. The values presented correspond to 6° of acetic acid. Other degrees consult. The values presented are an average of the analyses performed on the product and are rounded.

16. SERVICIO Y CONDICIONES DE TRANSPORTE / SERVICE AND TRANSPORT CONDITIONS

EMBOTELLADO / BOTTLING	
Material / Material	Vidrio o plástico* PET, de capacidad 250 ml, 375 ml, 500 ml, 750 ml ,1L, 2L o 5 L. <i>Glass or plastic*, capacity 250 ml, 375 ml, 500 ml, 750 ml ,1L, 2L or 5 L.</i> *Todos los plásticos en contacto con el producto son aptos para uso alimentario y cumplen con Reg. 10/2011 y sus actualizaciones. <i>All plastics in contact with the product are suitable for food use and comply with Reg. 10/2011 and its updates.</i>
Etiquetado / Tagged	Marca propia o del cliente. <i>Customer brand or our own brand.</i>
Agrupaciones / Packaging	Caja de cartón / pack de plástico. <i>Cardboard box or plastic pack.</i>
Unidad de transporte / Transport unit	Europalet 80x120 o palet americano 100x120, sellado con film retráctil. <i>Europallet 80x120, American pallet 100x120, sealed with shrink film.</i>
Transporte. Transport	No se requieren condiciones especiales de transporte. No refrigerado. <i>No special transport conditions are required. Uncooled.</i>
Muestras. Samples.	De todos los lotes envasados, Vinagerías Riojanas S.A. conserva una muestra testigo. Esta muestra es tomada tras el envasado del producto. Su tiempo de estancia en nuestros almacenes es de 3 años. <i>Vinagerias Riojanas, S.A. always keeps a sample of the all batches. This sample is taken after bottling the product. Its time of stay in our warehouse is 3 years.</i>

 <p>vinagerías riojanas Avda. Mendavia 8 • 26009 Logroño (LA RIOJA) • ESPAÑA (34) 941 231 449 • Fax: (34) 941 232 466 vinarisa@riojavina.com • www.riojavina.es CIF: A26041418</p>	<h1>Vinagre de Vino Blanco</h1> <h2>White wine vinegar</h2>	<p>Edición: 04 Fecha: 16/04/2021</p>
Revisado por / Reviewed by: <i>Carlota Oroz (Técnico Calidad)</i>	Aprobado por / Approved by: <i>Belén Martínez (Responsable Calidad)</i>	

GRANEL / BULK	
Transporte. Transport	<p>Transporte en camiones cisterna o en barriles plásticos* de 25, 220 ó IBC's 1000 litros destinados a transporte de productos alimentarios. <i>Transport in truck tank-containers or in barrels of 25L, 220L or IBC's 1000L intended for food products transport.</i></p> <p><i>*Todos los plásticos en contacto con el producto son aptos para uso alimentario y cumplen con Reg. 10/2011 y sus actualizaciones. All plastics in contact with the product are suitable for food use and comply with Reg. 10/2011 and its updates.</i></p>
Contratación del transporte. Transport Contracting	<p>El transporte puede ser por cuenta de Vinagerías Riojanas S.A. o por cuenta del cliente, según acuerdo inicial establecido. <i>Transport is on behalf of Vinagerías Riojanas, S.A. or on behalf of the customer, according to initial agreement.</i></p>
Limpieza del transporte. Transport cleaning (Cleaning of transport.)	<p>Cada servicio de cisternas se acompañará de certificado de limpieza correspondiente. Si el transporte se realiza por cuenta del cliente, es responsabilidad de éste el grado de limpieza que presenten las cisternas o envases. <i>Each tanks service is accompanied by a cleaning certificate. If the transport is on the customer, the cleaning of tanks and the packaging is their responsibility.</i></p>
Muestras. Samples.	<p>De todos los productos a granel enviados, Vinagerías Riojanas S.A. conserva una muestra testigo. Esta muestra es tomada tras la carga del producto en los contenedores en los que va a ser transportado. Su tiempo de estancia en nuestros almacenes es de 1 año. <i>Vinagerías Riojanas, S.A. always keeps a sample of the shipment. This sample is taken after loading the product in the tanks of transportation. Its time of stay in our warehouse is 1 year.</i></p>
Precintado. Sealing	<p>Envases de 25 L con cierre de seguridad, las cisternas o barriles de 220L o IBC's 1000L, saldrán de Vinagerías Riojanas S.A. precintados. <i>Containers of 25 L with safety lock, tanks or barrels of 220L or IBC's 1000L are always sealed before shipment.</i></p>
Boletines analíticos. Analytical bulletin	<p>Todas las mercancías a granel se acompañan de un boletín analítico en el que se identifica el producto, su acidez y los principales parámetros analíticos del mismo. <i>All bulk products are accompanied by an analytical bulletin with data of the product, its acidity and its main analytical parameters.</i></p>