

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1	Nombre de producto	ELIGES VINAGRE VINO BLANCO PET 1 LT
1.2	Denominación Legal	VINAGRE DE VINO BLANCO
1.3	Tipo de producto	ALIMENTACIÓN
1.4	Formato	1 LTR
1.5	Marca	MARCA IFA ELIGES
1.6	Descripción del producto	El vinagre (del latín «vinum acre», «vino agrio») es un líquido miscible en agua, con sabor agrio, que proviene de la fermentación acética del alcohol del vino (mediante las bacterias del género Acetobacter) por técnicas de fermentación sumergida. El vinagre contiene una concentración que va de 6 % al 10 % de ácido acético en agua. Los vinagres naturales también contienen pequeñas cantidades de ácido tartárico y ácido cítrico.

2. DATOS DEL FABRICANTE

2.1	Razón Social	VINAGRES PARRAS, S.A.
2.2	Dirección	Ctra. Albarreal Nº 3
2.3	Provincia/País	Toledo
2.4	Teléfono/Fax	925/761100 / 925/762484
2.5	Página web	
2.6	Código Proveedor	1093470

3. DATOS DE PLANTAS DE PRODUCCIÓN

Raz. Social	Dirección	Provincia/País	Tel./Fax	Contacto Calidad	Email/Tel. Calidad
VINAGRES PARRAS, S.A	CRTA ALBARREAL 3	Toledo - España	925761100 -	JENIFER GÓMEZ	calidad@vinagres-parras.com - 925761100

4. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO
4.1. Ingredientes

Agrup.	Ingrediente	Porcent.	Tolerancia	Naturaleza	Estado	Control	Origen
-	Vinagre De Vino Blanco	99,99		VEGETAL	LIQUIDO	Ext.	ESPAÑA
-	E 220 - Dióxido De Azufre	0,02		SINTESIS	GAS.	Ext.	ESPAÑA

4.2. Características físico-químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ACETOÍNA	150	> 70 mg./L.	cada lote	Sí	según Metodos OIV (ORGANIZACION INTERNACIONAL VIÑA Y VINO)
ACIDEZ	60	60-62 gr./L.	cada lote	Sí	según Metodos OIV (ORGANIZACION INTERNACIONAL VIÑA Y VINO)
ALCOHOL RESIDUAL	0,12	< 1,5% v/v	cada lote	Sí	según Metodos OIV (ORGANIZACION INTERNACIONAL VIÑA Y VINO)
ANHIDRIDO SULFUROSO	150	< 170 ppm	cada lote	Sí	según Metodos OIV (ORGANIZACION INTERNACIONAL VIÑA Y VINO)
CENIZAS	1,4	1-3 gr./L.	cada lote	Sí	según Metodos OIV (ORGANIZACION INTERNACIONAL VIÑA Y VINO)
CLORUROS	0,1	< 1 gr./L.	cada lote	Sí	según Metodos OIV (ORGANIZACION INTERNACIONAL VIÑA Y VINO)
EXTRACTO SECO	8,4	7,2-9 gr./L.	cada lote	Sí	según Metodos OIV (ORGANIZACION INTERNACIONAL VIÑA Y VINO)
METANOL	0,02	< 0,5 gr./L.	cada lote	Sí	según Metodos OIV (ORGANIZACION INTERNACIONAL VIÑA Y VINO)
pH	2,6	2,5-3,2	cada lote	Sí	según Metodos OIV (ORGANIZACION INTERNACIONAL VIÑA Y VINO)

4.3. Características microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ANGUILULAS	ausencia	ausencia	cada lote	Sí	observación microscópica
BACTERIAS ACÉTICAS	Sin evidencias de proliferación.	Sin evidencias de proliferación.	cada lote	Sí	observación microscópica

4.4. Características organolépticas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ASPECTO	liquido transparente libre de sedimentos	liquido transparente libre de sedimentos	cada lote	Sí	organoléptico-sensorial
COLOR	90	85-95	cada lote	Sí	transmitancia a 435 nm.
OLOR	Característico acetico proveniente vínico	Característico acetico proveniente vínico	cada lote	Sí	organoléptico-sensorial
SABOR	Característica acidez acética en boca	Característica acidez acética en boca	cada lote	Sí	organoléptico-sensorial

4.5. Características nutricionales

Agrup.	Valor energético	Val. Ref. g/ml	Porción	Val. medio 100g/ml	IR(%) / VRN(%) 100g/ml	Val. medio porción	IR(%) / VRN(%) porción
	VALOR ENERGÉTICO (kJ)	100 G	15,0	9	0,1	1	0,0
	VALOR ENERGÉTICO (kcal)	100 G	15,0	2	0,1	0	0,0
	GRASAS (g)	100 G		0	0,0		0,0
	SATURADAS (g)	100 G		0	0,0		0,0
	HIDRATOS DE CARBONO (g)	100 G	15,0	<0.5	0,0	<0.5	0,0
	AZÚCARES (g)	100 G		0	0,0		0,0
	PROTEÍNAS (g)	100 G	15,0	<0.5	0,4	<0.5	0,1
	SAL (g)	100 G	15,0	<0.01	0,2	<0.01	0,0

IR: Ingesta de referencia de nutrientes para un adulto medio (8400kJ /2000kcal)

Para Vitaminas y Minerales se indica el VRN: Valor de Referencia de Nutrientes

4.6. Alérgenos

Alérgeno	En Alimento	En Fábrica	Cont. Cruzada
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, KAMUT O SUS VARIETADES HÍBRIDAS)/DERIVADOS*	No	No	No
CRUSTÁCEOS/DERIVADOS	No	No	No
HUEVOS/DERIVADOS	No	No	No

4.6. Alérgenos

Alérgeno	En Alimento	En Fábrica	Cont. Cruzada
PESCADO/DERIVADOS	No	No	No
CACAHUETES/DERIVADOS	No	No	No
SOJA/DERIVADOS	No	No	No
LECHE/DERIVADOS (LACTOSA)	No	No	No
FRUTOS DE CÁSCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, NUECES DE BRASIL, ALFÓNCIGOS, NUECES MACADAMIA O NUECES DE AUSTRALIA)/DERIVADOS	No	No	No
APIO/DERIVADOS	No	No	No
MOSTAZA/DERIVADOS	No	No	No
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	No	No	No
DIÓXIDO DE AZUFRE SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10MG/KG O 10 MG/L EN PRODUCTOS LISTOS PARA EL CONSUMO O RECONSTITUIDOS CONFORME A LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.	Sí	Sí	No
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	No	No	No
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	No	No	No

4.7. Colectivos Especiales

Colectivo	Apto
CELIACOS	Sí
FENILCETONURICOS	Sí
NO TOLERANTES A LA LACTOSA	Sí
OVOLACTEOS VEGETARIANOS	Sí
VEGETARIANOS	Sí

5. FICHA DE ETIQUETADO					
5.1	Ingredientes	Vinagre de vino blanco y antioxidante E-220 (contiene sulfitos).			
5.2	Conservación	Conservar en lugar fresco y seco			
5.3	Modo de empleo				
5.4	Duración abierto				
5.5	Condiciones de uso				
5.6	Peso neto		Signo control estadístico de peso "e"	No	
5.7	Capacidad	1 litro	Signo control estadístico de peso "e"	No	
	Capacidad neta	1 litro	Signo control estadístico de peso "e"	No	
	Peso escurrido		Signo control estadístico de peso "e"	No	
5.8	Vida útil	5 años			
5.9	Modo de identificación F.Cad/CP	Lote: ver tapón...			
5.10	Lote de fabricación	letra/ número/ letra			
5.11	Identificación del lote	letra/s iniciales: indican el número de mezcla que es coincidente con la del control de calidad realizado a la misma/ Numero: día envasado/ Letra final: año envasado.			
5.12	R.S.I	24.00094/TO	5.13	Punto verde	Sí
5.14	Código EAN	8480012017142			
5.15	Menciones adicionales (legales)	Acidez 6°			
5.16	Atención al cliente	contacto@grupoifa.es			
5.17	Menciones obligatorias				
5.18	Otras menciones o textos	El vinagre por su naturaleza puede intensificar su color.			
5.19	Identificación proveedor	Fabricado por A28008134 proveedor para Grupo IFA C/ Sepúlveda 4, Pol. Ind. Alcobendas 28108 Alcobendas (Madrid).			
5.20	Pictogramas	Reciclaje contenedor amarillo, Ecoembes			

6. CARACTERÍSTICAS ENVASES Y PUNTO VERDE

6.1	Unidad de venta	Botella de 1 litro en plástico PET
6.2	Características del envase	Botella de base cuadrada con tapón a presión de polietileno

Material	Uso del material	Dimensiones	Peso/ Volumen	Eur./Kg o Eur./ud.	Total	%Reciclado	Impuesto
PET	botella	27 x 6,5 x 6,5	27 gr.		27,00000		No
PET	tapón bisagra	boca Ø interno 2,1 cm y Ø externo 2,9 cm	3 gr.		3,00000		No

6.3	Dimensiones envase	27,5 x 6,5 x 6,5 cm.	6.4 Peso total envase		30 gramos
6.5	Sistema de cierre	tapón a presión			
6.6	Material embalaje	retractil polipropileno			
6.7	Dimensiones de embalaje	largo 35,5 cm x ancho 20,3 cm. Altura 28 cm			
6.8	Sistema de cierre de embalaje				

7. LEGISLACIÓN APLICABLE

Año	Ley	Legislación
2012	Real Decreto 661/2012	Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.

8. PROCESO DE ELABORACIÓN

8.1. Tratamiento de la transformación

Químicamente	Sí	Físicamente	No
Enzimáticamente	No	Irradiado	No
Genéticamente	No		

8.2. Descripción del proceso

Descripción del proceso	<p>El proceso de acetificación comienza en la recepción del vino, se realiza un análisis para su verificación respecto a la especificación técnica exigida a proveedor, para su correcta acetificación, se realiza una mezcla con agua en pozo previamente limpio y desinfectado ajustando la citada mezcla a 12°.</p> <p>Una vez efectuada la mezcla inicial y homogeneizada, se almacena en los depósitos, posteriormente es descargada en los acetificadores para iniciar proceso de acetificación, el vinagre de 12 grados es descargado en pozo de clarificación para su correspondiente función donde se ajusta el color del producto para su estandarización. Una vez clarificado el vinagre de vino blanco se realiza una primera filtración, tras la cual se adiciona agua para ajustar definitivamente el producto a 6 grados acéticos.</p> <p>Posteriormente se adiciona dióxido de azufre con un sulfitómetro en el vinagre de vino blanco cumpliendo cantidades inferiores a 170 ppm según se establece en RD 661/2012 Una vez ajustado el vinagre de vino a 6 grados se realiza una segunda filtración para asegurarnos de un correcto filtrado en nuestro proceso productivo. El producto es almacenado en depósitos de acero inoxidable, a continuación se realiza una tercera filtración a través de filtro cuno con alta eficiencia en eliminación de partículas que pudiesen encontrarse en el producto. Se realiza un control de calidad del producto elaborado, se analizan los parámetros exigidos por la normativa vigente Tras lo cual el vinagre de vino es almacenado en depósitos para finalmente abastecer a la líneas de envasado previamente al llenado el producto pasa por filtro de bolsa, de modo que el vinagre de vino blanco elaborado al ser envasado se presente libre de cualquier cuerpo extraño. El producto continuara el proceso productivo en las fases de llenado, etiquetado, empaquetado, paletizado, almacenamiento y su expedición a cliente. Para lo cual Vinagres Parras trabaja con proveedores homologados que cumplen los requisitos de seguridad alimentaria establecidos en contrato.</p>
Información Adicional	

9. FIRMANTE

Nombre	ALBA DIAZ ALVAREZ
Puesto	Responsable de Calidad
E-mail	calidad@vinagres-parras.com
Fecha	

