



J. GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4994 ZZ TINTOVERANO D.S CLASICO PET 1,5LX6SLE

Denominación de venta. Descripción del producto

Bebida de vino y zumo de uva. Con edulcorantes

Ingredientes

Agua carbonatada, vino tinto, zumo de uva a partir de concentrado (15%) azúcar de uva, acidulante (ácido cítrico), edulcorantes (E-952 y E-954), aromas y colorante:E163. Contiene sulfitos.

Consumo y conservación. Recomendaciones

Almacenar en un lugar fresco. Proteger de la luz solar directa.

Se recomienda consumir muy frío.

Esquema de producción

1-Control analítico del vino elaborado por proveedores seleccionados.

2-Estabilización y filtración del vino

3-Adición de agua, aditivos y aromas.

4-Mezcla de ingredientes, control analítico y filtración.

5-Enfriamiento.

6-Carbonatación.

7-Filtración aséptica

8-Embotellado (PET)

9-Control analítico y microbiológico sobre el producto embotellado

Cata

Bebida carbonatada, elaborada con vino tinto. Su color es de intensidad media, rojo brillante con reflejos azulados. Desprende una burbuja fina, bien integrada. La nariz es fresca y afrutada, con aromas vínicos sobre los que se imponen los cítricos y la canela. En boca es refrescante, dulce y equilibrado.



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4994 ZZ TINTOVERANO D.S CLASICO PET 1,5LX6SLE

Información nutricional (Valores medios por 100 ml)

Valor energético: 151 kJ/36kcal

Grasas: 0 g

De las cuales, saturadas: 0g

Hidratos de carbono:3,1g

De los cuales, azúcares:3,1 g

Proteínas:0,0g

Sal:0,04g

Alcohol: 3,2g/100ml

Alérgenos:

Contiene sulfitos

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,70
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	80
Sulfuroso Libre (mg/l)	0
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	3,20
Grado Alcohol (% volumen)	4,00
pH	3,10
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	4,80
Extracto Seco (gr/l)	40,0



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4994 ZZ TINTOVERANO D.S CLASICO PET 1,5LX6SLE

Azúcares Reductores (g/l) 30,0

Fecha de consumo preferente: 270 días tras su producción.