



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

2726 SANGR.D.SIMON TINTO 6X1,5L PET

Razón Social.

J.GARCÍA CARRIÓN S.A.

C/Jorge Juan, 73, 28009, Madrid, España.

Denominación de venta. Descripción del producto.

Sangría. Bebida aromatizada a base de vino.

Ingredientes.

Vino tinto (min 50%), agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico), extractos naturales de frutas y de canela. Contiene sulfitos

Dosis extractos naturales de frutas y de canela: <0,1%

Variedad.

no aplica

Consumo, conservación y transporte. Recomendaciones.

Almacenar y transportar en un lugar fresco. Proteger de la luz solar directa y a temperatura ambiente.

Servir muy fría.

Proceso de producción.

Clarificación y estabilización del vino tinto

Adición de aromas, agua, ácido cítrico y azúcar.

Mezcla de ingredientes en depósitos de acero inoxidable, con agitación.

Control analítico.

Pasteurización.

Filtración por cartuchos.

Envasado aséptico.

Control microbiológico del producto envasado.



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

2726 SANGR.D.SIMON TINTO 6X1,5L PET

Cata

Bebida de color rojo granate, brillante. La nariz es expresiva, destacando las notas de lima, limón y canela. En boca es dulce, equilibrada y expresiva.

Legislación aplicable

REGLAMENTO (UE) No 251/2014 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 26 de febrero de 2014 sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los s Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo.

El producto cumple la legislación Europea vigente.

Alérgenos

Contiene sulfitos

Control microbiológico.

Mohos y levaduras: 0ufc/100ml

Bacterias acidófilas: 0ufc/100ml

Versión: 20-01-2019

ANALISIS TIPO



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

2726 SANGR.D.SIMON TINTO 6X1,5L PET

PARAMETRO	VALOR
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,60
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	150
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	2,80
Grado Alcohol (% volumen)	7,00
pH	3,20
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	4,70
Sulfuroso Libre (mg/l)	10
Extracto Seco (gr/l)	98,0
Azúcares Reductores (g/l)	80,0
Fecha de consumo preferente: 540 días tras su producción.	