

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

40 SANGRIA D. SIMON TINTO BRIK 1LX12

Denominación de venta. Descripción del producto.

Sangría. Bebida aromatizada a base de vino.

Ingredientes.

Vino tinto, 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.

Nicho de mercado

No apto para embarazadas ni menores de edad

Uso esperado:

Listo para consumir.

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.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

40 SANGRIA D. SIMON TINTO BRIK 1LX12

Filtración por membrana.

Pasterización.

Filtración por cartuchos.

Control microbiológico del producto envasado.

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 con la Legislación Europea vigente.

REGLAMENTO (CE) núm. 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola. (DO serie L núm. 179 de 14 de julio y corrección de errores en DO serie L núm. 231 de 13 de septiembre de 2000)

LEY 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. (BOE núm. 165 de 11 de julio)

REGLAMENTO (CEE) núm. 1601/91 del Consejo, de 10 de junio de 1991, por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas. (DO serie L núm. 149 de 14 de junio).

Orden de 23 de enero de 1974 por la que se reglamenta la elaboración, circulación y comercio de sangría y otras bebidas derivadas del vino. (BOE núm. 33 de 7 de febrero)

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

40 SANGRIA D. SIMON TINTO BRIK 1LX12

Contaminantes:

El producto cumple con el Reglamento (CE) nº1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Pesticidas:

El producto cumple con el Reglamento (CE) nº396/2005 del Parlamento y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

Alérgenos

Contiene sulfitos

OGM

No contiene Organismos Genéticamente Modificados.

Control microbiológico.

Mohos y levaduras: 0ufc/100ml

Bacterias acidófilas: 0ufc/100ml

Control Físico químico:

Grado Alcohólico (%Vol): 6,7-7,3

Acidez Total (g/l ac tartárico): 4,5-6,0

Int color (Abs 420+520+620):2,6-3,0

pH: 3,0-3,6

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

40 SANGRIA D. SIMON TINTO BRIK 1LX12

Información nutricional.

(Valores medios por 100 ml)

Valor energético:302kJ/72kcal

Grasas: 0 g

De las cuales, saturadas:0g

Hidratos de carbono:8g

De los cuales, azúcares: 8g

Proteínas:0 g

Sal: 0 g

ANALISIS TIPO

PARAMETRO

VALOR

Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)

150

Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)

0,60

Azúcares Totales (g/l)

80,0

Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)

2,80

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

40 SANGRIA D. SIMON TINTO BRIK 1LX12

pH	3,20
Grado Alcohol (% volumen)	7,00
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	4,70
Sulfuroso Libre (mg/l)	10
Extracto Seco (gr/l)	98,0
Fecha de consumo preferente: 450 días tras su producción.	