

	FICHA TÉCNICA VINOS	Cód.: FT-004
		Rev.: 10
		Fecha: 24/08/2022
		Página nº: 1 de 2

DATOS EMPRESA
<p align="center">López Morenas, S.L. C/ Melilla, 13 06360, Fuente del Maestre (Badajoz)- ESPAÑA C.I.F.: B 06120737 N.R.S.: 30.02029/BA Web / E-mail: www.bodegaslopezmorenas.com /calidad@bodegaslopezmorenas.com Tlf. / Fax: 924-530016 /924-530305</p>

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: VINO BLANCO
TIPO DE VINO: VINO BLANCO 10% VOL. VARIEDAD: PARDINA / EVA
PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA
INGREDIENTES: VINO BLANCO PROCEDENTE DE UVAS PARDINA / EVA. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / ENVASE
TIPO ENVASE: BRIK 1L (Capa exterior de PE, cartón, capa de PE de laminación, papel de aluminio, Adh PE y capa de mPE)
CIERRE: LIGHTCAP (HDPE, masterbatch blanco o de color (en base a polietileno))
MARCA: PUENTEVIÑA

ANÁLISIS DEL PRODUCTO				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS				
ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA		MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
GRADO ALCOHÓLICO	10% Vol.	+/- 0,5	Multianalizador FOSS	I
SULFUROSO TOTAL	< 200 mg/l		Multianalizador FOSS	I
AC. VOLÁTIL (Acético)	< 0.85 g/l		Multianalizador FOSS	I
AC. TOTAL (Tartárico)	≥ 3,5 g/l		Multianalizador FOSS	I
Azúcares Reductores	< 6 g/l		Multianalizador FOSS	I
Hierro	≤ 12 mg/l		Espectrofotometría	E
Plomo	< 0.10 mg/kg		Cromatografía	E

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
MOHOS Y LEVADURAS:	< 50 ufc/ml	Incubación a 25°C durante 5 días. Medio Agar, oxitetraciclina, extracto de levadura (OYGE)	E
LACTOBACILOS:	< 50 ufc/ml	Siembra en placa y recuento a las 72 horas a 35°C. Medio Agar Rogosa	E

	FICHA TÉCNICA VINOS	Cód.: FT-004
		Rev.: 10
		Fecha: 24/08/2022
		Página nº: 2 de 2

CONTAMINANTES ANALIZADOS			
ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
METALES PESADOS	Hg<0.01 ppm Pb<0.10 ppm Cd<0.03 ppm	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
OCRATOXINA A	< 2.0 ppb (Reglamento UE 2022/1370)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
PESTICIDAS	LMR ´S según legislación	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
CLORATOS	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/749)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
PERCLORATOS	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/685)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
Color, apariencia, textura, olor, sabor	Olor franco a la nariz, color y sabor característicos sin acidez excesiva	Sensorial	I

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:
A Tª ambiente en lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL:
18 meses

USO ESPERADO:
Consumo directo o como ingrediente en cocina

CONSUMIDORES SENSIBLES/USO NO ESPERADO:
Alérgicos al azufre (contiene sulfitos). Se recomienda el consumo prudente, no es recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad

OGM´s:
No se usan materias primas ni aditivos que contenga organismos genéticamente modificados