

## DATOS EMPRESA

### 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](http://www.bodegaslopezmorenas.com) /calidad@bodegaslopezmorenas.com

Tlf. / Fax: 924-530016 /924-530305

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: VINO BLANCO

**TIPO DE VINO:** VINO BLANCO 10% VOL.      **VARIEDAD:** PARDINA / EVA

**PÁIS 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)	
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	10% Vol.	+/- 0,5	Multianalizador FOSS	I
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	< 200 mg/l		Multianalizador FOSS	I
<b>AC. VOLÁTIL (Acético)</b>	< 0,85 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>AC. TOTAL (Tartárico)</b>	≥ 3,5 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>Azúcares Reductores</b>	< 6 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>Hierro</b>	≤ 12 mg/l		Espectrofotometría	E
<b>Plomo</b>	< 0,10 mg/kg		Cromatografía	E

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

COPIA NO CONTROLADA

### CONTAMINANTES ANALIZADOS

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

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>Color, apariencia, textura, olor, sabor</b>	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