

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 (60%), 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

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.

Filtración por membrana.

Termolización.

Filtración por cartuchos.

Control microbiológico del producto envasado.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

40 SANGRIA D. SIMON TINTO BRIK 1LX12

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.

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.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

40 SANGRIA D. SIMON TINTO BRIK 1LX12

Control microbiológico.

Mohos y levaduras: 0ufc/100ml

Bacterias acidófilas: 0ufc/100ml

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,60
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	150
Azúcares Totales (g/l)	80,0
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

Fecha de consumo preferente: 450 días tras su producción.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

40 SANGRIA D. SIMON TINTO BRIK 1LX12