



FT-CC/300

Edición: 4
11/12/2014

VINAGRE DE VINO TINTO

Descripción

Vinagre obtenido exclusivamente por fermentación acética de vino tinto.

Composición

Vinagre de vino tinto y conservador **metabisulfito potásico**.

Características técnicas

Parámetros físico-químicos

| | |
|---------------------------|----------------|
| Olor/sabor | Característico |
| Acidez acética (%) | Mínimo 6 |
| Anhídrido sulfuroso (ppm) | Máximo 170 |
| Extracto seco (g/L/grado) | Mínimo 1.2 |
| Cenizas (g/L) | 1-5 |
| Densidad (kg/L) | 1.01±0.0015 |
| pH | 2.6-3 |
| Alcohol residual (%) | Máximo 1.0 |
| Metales (ppm) | |
| Cobre y zinc | Máximo 10 |
| Arsénico | Máximo 0.5 |
| Plomo | Máximo 0.5 |
| Mercurio | Máximo 0.05 |

Información nutricional

| Valores medios | 100 ml |
|---------------------|-----------------|
| Valor energético | 82 kJ / 19 kcal |
| Grasas | 0 g |
| de las cuales | |
| - saturadas | 0 g |
| Hidratos de carbono | 0 g |
| de los cuales | |
| - azúcares | 0 g |
| Proteínas | < 0.5 g |
| Sal | 0.04 g |



FT-CC/300

Edición: 4
11/12/2014

Status legal

De acuerdo a la legislación europea vigente.

Aplicaciones

Adecuado para el aliño de ensaladas.

Presentación

Envase de vidrio de 250ml, 500ml de capacidad.

Envase de plástico tipo PET de 750ml, 1L y 5L de capacidad.

Condiciones de conservación

Conservar a temperatura ambiente.

Codificado del lote

L-3XXXA

3: código producto

XXX: número correlativo

A: último dígito del año