



FT-CC/305

Edición: 7
04/12/2014

VINAGRE DE JEREZ DOP

Descripción

Vinagre obtenido exclusivamente de vinos adecuados por fermentación acética, producido y envejecido en las condiciones y lugares previstos en el Reglamento de la Denominación de Origen Vinagre de Jerez, bajo unas prácticas tradicionales y que reúne las características organolépticas y analíticas que le son propias.

Composición

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

Características técnicas

Parámetros físico-químicos

Olor/sabor	Característico
Acidez acética (%)	Mínimo 7
Anhídrido sulfuroso (ppm)	Máximo 170
Extracto seco (g/L/grado)	Mínimo 1.3
Cenizas (g/L)	2-7
Densidad (Kg/L)	1.018 ± 0.051
pH	2.6-3.0
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	119 kJ / 27 kcal
Grasas	0 g
de las cuales	
- saturadas	0 g
Hidratos de carbono	0.9 g
de los cuales	
- azúcares	0.6 g
Proteínas	< 0.5 g
Sal	0.02 g



FT-CC/305

Edición: 7
04/12/2014

Status legal

De acuerdo a la legislación europea vigente.

Aplicaciones

El uso más recomendable es el de condimentos fríos (carpaccio de carne y pescado). También para salsas frías (vinagretas).

Presentación

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

Condiciones de conservación

Conservar a temperatura ambiente.

Codificado del lote

L-3XXXXA

3: código producto

XXX: número correlativo

A: último dígito del año