



FT-CC/301

Edición: 4  
11/12/2014

## VINAGRE DE VINO BLANCO

### Descripción

Vinagre obtenido exclusivamente por fermentación acética de vino blanco.

### Composición

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

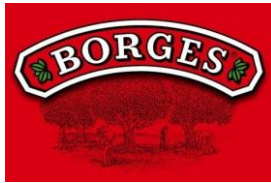
### Características técnicas

#### *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	0.05 g



FT-CC/301

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