

1. - DESCRIPCIÓN

El vinagre es un líquido miscible en agua, con sabor agrio, que proviene de la fermentación acética del alcohol del vino (mediante bacterias del género *Acetobacter*) por técnicas de fermentación sumergida; contiene una concentración de ácido acético en agua que va del 6 al 10 %. Los vinagres naturales también contienen pequeñas cantidades de ácido tartárico y ácido cítrico.

2. - LISTA DE INGREDIENTES

Vinagre de vino tinto y antioxidante (DIOXIDO DE AZUFRE)

3. - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Líquido translúcido libre de sedimentos
Color: 25-35 transmitancia a 435 nm.
Sabor: Característica acidez acética
Aroma: Característico vínico

4. - CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Acidez total (ac. acético) : > 60 g/l
Acetoína (mg/l): > 30 mg/l
Alcohol residual (V/V): < 1.5 %
Dióxido de azufre: < 170
Metanol: < 0,5 g/l
Extracto seco: \geq 1.2 g/l
pH: 2.5 - 3.2

5. - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacterias acéticas: Sin evidencias de proliferación
Anguilulas: Ausencia

6. - CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO/EMBALAJE

Envases 500 ml.: Cajas con 24 botellas
Envases 1 litro: Cajas con 12 botellas
Envases 2 litros: Cajas con 6 botellas
Duplos aceite-vinagre.: Estuches con 100 unds. (10 ml. aceite de oliva virgen extra + 10 ml. vinagre de vino tinto)

7. - DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Cereales con gluten		Cacahuets		Apio		Altramuces	
Crustáceos		Soja		Mostaza		Moluscos	
Huevos		Leche		Sésamo		Sulfitos > 10 ppm.	X
Pescado		Frutos de cáscara					

 BOLTON ESPAÑA	FICHA TÉCNICA VINAGRE DE VINO TINTO PRIMA	FT-CC/18 Página 2 de 2
		Edición : 6 Fecha : 04.04.18

5.- INFORMACIÓN ADICIONAL

Almacenamiento: Conservar en su envase original en lugar fresco y seco

Calidad:

Tanto el producto como los envases cumplen con la legislación sanitaria vigente en España y en la UE.
Producto libre de OMGs. Producto no irradiado.

Certificado ISO 9001:2015

Certificado FSSC 22000



BOLTON CILE ESPAÑA, SA

· CTRA. DE VALMOJADO KM. 33
45183 LAS VENTAS DE RETAMOSAS
TOLEDO - ESPAÑA