

### DATOS EMPRESA

**López Morenas, S.L.**

C/ Melilla, 13

06360, Fuente del Maestre (Badajoz)- ESPAÑA

C.I.F.: B 06120737

N.R.S.: 30.02029/BA

Web / E-mail: [www.bodegaslopezmorenas.com](http://www.bodegaslopezmorenas.com) /calidad@bodegaslopezmorenas.com

Tlf. / Fax: 924-530016 /924-530305

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO: BEBIDA FERMENTADA A BASE DE VINO**

**TIPO DE VINO:** BLANCO 5.5% VOL. **VARIEDAD:** VERDEJO

**INGREDIENTES:** VINO BLANCO PROCEDENTE DE UVAS VERDEJO. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE

**MÉTODO DE OBTENCIÓN:** OBTENIDO POR ADICIÓN DE ANHÍDRIDO CARBÓNICO

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / ENVASE

**TIPO ENVASE:** BOTELLA 75 cl

**CIERRE:** TAPÓN ROSCA

**MARCA:** BONNE CHANCE

### ANÁLISIS DEL PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS


| ANÁLISIS                     | VALOR NORMAL Y TOLERANCIA |       | MÉTODO DE ANÁLISIS   | Lab (I/E) |
|------------------------------|---------------------------|-------|----------------------|-----------|
| <b>Grado Alcohólico</b>      | 5.5% Vol.                 | + 0,5 | Multianalizador FOSS | I         |
| <b>Sulfuroso Total</b>       | < 200 mg/l                |       | Multianalizador FOSS | I         |
| <b>Ac. volátil (acético)</b> | < 0.85 g/l                |       | Multianalizador FOSS | I         |
| <b>Ac. total (tartárico)</b> | ≥ 4.5 g/l                 |       | Multianalizador FOSS | I         |
| <b>Azúcares Reductores</b>   | >50 g/l                   |       | Multianalizador FOSS | I         |
| <b>Sobrepresión Mínima</b>   | 0.8 bar. (20°C)           |       | Barómetro            | I         |
| <b>Hierro</b>                | ≤ 12 mg/l                 |       | Espectrofotometría   | E         |
| <b>Plomo</b>                 | < 0,15 mg/kg              |       | Cromatografía        | E         |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| ANÁLISIS                  | TOLERANCIA  | MÉTODO DE ANÁLISIS   | Lab (I/E) |
|---------------------------|-------------|--|-----------|
| <b>MOHOS Y LEVADURAS:</b> | < 100 col/g | Incubación a 25°C durante 5 días. Medio Agar, oxitetraciclina, extracto de levadura (OYGE) | E         |
| <b>LACTOBACILOS:</b>      | < 100 col/g | Siembra en placa y recuento a las 72 horas a 35°C. Medio Agar Rogosa                       | E         |

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

COPIA NO CONTROLADA

|   |                                |                   |
|---|--------------------------------|-------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA<br/>VINOS</b> | Cód.: FT-7009     |
|   |                                | Rev.: 04          |
|   |                                | Fecha: 01/10/2020 |
|   |                                | Página nº: 2      |

| <b>CONTAMINANTES ANALIZADOS</b> |  |                           |                  |
|---------------------------------|--|---------------------------|------------------|
| <b>ANÁLISIS</b>                 | <b>TOLERANCIA</b>                        | <b>MÉTODO DE ANÁLISIS</b> | <b>Lab (I/E)</b> |
| <b>METALES PESADOS</b>          | Hg<0.1 ppm<br>Pb<0.15 ppm<br>Cd<0.05 ppm | ESPECTROFOTOMETRÍA        | E                |
| <b>OCRATOXINA A</b>             | < 2.0 ppb<br>(Reglamento Ue Nº105/2010)  | ESPECTROFOTOMETRÍA        | E                |
| <b>PESTICIDAS</b>               | LMR ´S según legislación                 | ESPECTROFOTOMETRÍA        | E                |
| <b>CLORATOS</b>                 | < 0,05 mg/kg<br>(Reglamento UE 2020/749) | ESPECTROFOTOMETRÍA        | E                |
| <b>PERCLORATOS</b>              | < 0,05 mg/kg<br>(Reglamento UE 2020/685) | ESPECTROFOTOMETRÍA        | E                |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>          |   |                           |                  |
|--|---|---------------------------|------------------|
| <b>ANÁLISIS</b>                                | <b>VALOR NORMAL Y TOLERANCIA</b>  | <b>MÉTODO DE ANÁLISIS</b> | <b>Lab (I/E)</b> |
| <b>Color, apariencia, textura, olor, sabor</b> | Color amarillo pálido con suaves destellos verdosos. En nariz, aromas florales con matices afrutados. En boca es efervescente y goloso con acidez bien integrada. | Sensorial                 | I                |

| <b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:</b>  |
|---|
| En posición vertical, en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar.<br>Una vez abierto cerrar con tapón hermético y conservar en frío. |

| <b>RECOMENDACIONES</b> |
|------------------------|
| Servir entre 3 y 5 °C. |

| <b>GASTRONOMÍA Y TEMPERATURA DE SERVICIO:</b>  |
|--|
| Combina con cualquier plato, desde los entrantes hasta el dulce (fiambres, quesos, pastas, pizzas, arroces, carnes, asados, repostería...) |


| <b>VIDA ÚTIL:</b> |
|-------------------|
| 18 meses          |

| <b>USO ESPERADO:</b>                         |
|--|
| Consumo directo o como ingrediente en cocina |

| <b>CONSUMIDORES SENSIBLES/USO NO ESPERADO:</b>   |
|--|
| Alérgicos al azufre (contiene sulfitos). Se recomienda el consumo prudente, no es recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad. |

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

COPIA NO CONTROLADA

|   |                                |                   |
|---|--------------------------------|-------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA<br/>VINOS</b> | Cód.: FT-7009     |
|   |                                | Rev.: 04          |
|   |                                | Fecha: 01/10/2020 |
|   |                                | Página nº: 3      |

|  |
|--|
| <b>OGM's:</b>  |
| No se usan materias primas ni aditivos que contenga organismos genéticamente modificados |

---

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber.  
 Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

---

**COPIA NO CONTROLADA**

---