

### DATOS EMPRESA

**López Morenas, S.L.**

C/ Melilla, 13

06360, Fuente del Maestro (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 DEL PRODUCTO: VINO TINTO

**TIPO DE VINO:** TINTO 12.5% VOL    **VARIEDAD:** TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON

**PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

**INGREDIENTES: VINO TINTO PROCEDENTE DE UVAS TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON**

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / ENVASE

**TIPO ENVASE: PET 2L**

**CIERRE: TAPON ROSCA**

**MARCA: VEGAS DEL RIVILLA**

### ANÁLISIS DEL PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS


ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA		MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	12.5 % Vol.	+/- 0.5	Multianalizador FOSS	I
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	<150 mg/l		Multianalizador FOSS	I
<b>AC. VOLÁTIL (Acético)</b>	<1.20 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>AC. TOTAL (Tartárico)</b>	≥ 3.5 g/l		Multianalizador FOSS	I
<b>Azúcares Reductores</b>	< 4 g/l		Multianalizador FOSS	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>	< 50 ufc/ml	Incubación a 25°C durante 5 días. Medio Agar, oxitetraciclina, extracto de levadura (OYGE)	E
<b>LACTOBACILOS:</b>	< 50 ufc/ml	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 VINOS</b>	Cód.: FT-1125
		Rev.: 07
		Fecha: 30/03/2020
		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 Pb<0.15 ppm Cd<0.05 ppm	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>OCRATOXINA A</b>	< 2.0 ppb (Reglamento Ue N°105/2010)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>PESTICIDAS</b>	LMR´S según legislación	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>	Olor franco a la nariz, color y sabor característicos sin acidez excesiva	Sensorial	I

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:</b>
A Tª ambiente en lugar fresco y seco

<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

<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