

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 /calidad@bodegaslopezmorenas.com

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: VINO BLANCO

TIPO DE VINO: VINO BLANCO 11,5% VOL. **VARIEDAD:** MACABEO/PARDINA

PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA

INGREDIENTES: VINO BLANCO PROCEDENTE DE UVAS MACABEO Y PARDINA. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / ENVASE

TIPO ENVASE: BRIK 1L

CIERRE: TAPÓN LIGHTCAP WHITE

MARCA: VEGAS DEL RIVILLA

ANÁLISIS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS


ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA		MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
GRADO ALCOHÓLICO	11.5% Vol.	+/- 0,5	Multianalizador FOSS	I
SULFUROSO TOTAL	< 200 mg/l		Multianalizador FOSS	I
AC. VOLÁTIL (Acético)	< 1,20 g/l		Multianalizador FOSS	I
AC. TOTAL (Tartárico)	≥ 3,5 g/l		Multianalizador FOSS	I
Azúcares Reductores	< 4 g/l		Multianalizador FOSS	I
Hierro	≤ 12 mg/l		Espectrofotometría	E
Plomo	< 0,15 mg/kg		Cromatografía	E

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
MOHOS Y LEVADURAS:	< 50 ufc/ml	Incubación a 25°C durante 5 días. Medio Agar, oxitetraciclina, extracto de levadura (OYGE)	E
LACTOBACILOS:	< 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

	FICHA TÉCNICA VINOS	Cód.: FT-115B
		Rev.: 08
		Fecha: 28/09/2020
		Página nº: 2

CONTAMINANTES ANALIZADOS			
ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
METALES PESADOS	Hg<0.1 ppm Pb<0.15 ppm Cd<0.05 ppm	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
OCRATOXINA A	< 2.0 ppb (Reglamento Ue N°105/2010)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
PESTICIDAS	LMR ´S según legislación	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
CLORATOS	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/749)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
PERCLORATOS	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/685)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
Color, apariencia, textura, olor, sabor	Olor franco a la nariz, color y sabor característicos sin acidez excesiva	Sensorial	I

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:
A Tª ambiente en lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL:
18 meses

USO ESPERADO:
Consumo directo o como ingrediente en cocina

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

OGM ´s:
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