



**PRODUCTO: VINAGRE BLANCO DE VINO**

ASIGNADA A

APROBADA POR:



**REVISADO**

Por **CRISTIAN** fecha 12:03 , 21/02/2020

FIRMA

**OBSERVACIONES DEL CLIENTE**

**SELLO Y FIRMA ( Devolver esta primera página de aceptación firmada)**

# FICHA TÉCNICA

## Vinagre blanco de vino

### FICHA TÉCNICA

- 1- IDENTIFICACION DEL PRODUCTO
- 2- DATOS SENSORIALES
- 3- CARACTERÍSTICAS PRODUCTO
- 4- DIAGRAMA DE FLUJO
- 5- TRAZABILIDAD
- 6- ALÉRGENOS
- 7- OGM
- 8- CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN
- 9- CONDICIONES ESTABLECIDAS CON EL CLIENTE
- 10- POBLACIÓN DE DESTINO
- 11- CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO
- 12- USO DEL PRODUCTO

1	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
	PRODUCTO	VINAGRE BLANCO DE VINO
	PROVEEDOR	GOYVAL VINAGRES S.L.
	Nº R.G.S.A.	24.00836/AB
	INGREDIENTES	Vinagre de vino y anhídrido sulfuroso
	CATEGORIA	Aditivos / ingredientes
	FORMATOS PET	<b>1 LITRO</b>
	PRESENTACIÓN	<b>15 botellas por caja</b>
	MARCA	<b>P7</b>

2	DATOS SENSORIALES	
	APARIENCIA	Limpio y brillante
	COLOR	Ligeramente Dorado
	SABOR	Típico sin sabores ni olores extraños
	OLOR	Propio de fermentación acética

# FICHA TÉCNICA

## Vinagre blanco de vino



F04.01.06  
(Aprobado RQSA 07/02/14)

3   CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICAS-MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO	
PARAMETROS	VALORES REQUERIDOS **
Acidez Total	6 % ± 0.20 %
Extracto seco	> 1,2 g/l/º
Alcohol residual	< 1,5 % v/v
Acetoína	> 30 ppm
Anhídrido sulfuroso	< 170 ppm
Metanol	≤ 0,5 g/l
CARBONO 14	CORRESPONDIENTE A ORIGEN BIOLÓGICO
Dada la característica del producto (pH< 4,4) según el reglamento 2073/2005 (en posteriores modificaciones) se estima que no puede favorecerse el desarrollo de microorganismos patógenos.	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS POR CLIENTE	
OBSERVACIONES: Goyval garantiza el origen biológico de sus vinagres.	

ESTOS ANÁLISIS SE REALIZAN BAJO MÉTODOS ANALÍTICOS SEGÚN LAS NORMAS UNE Y MÉTODOS OFICIALES DE ANÁLISIS DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

Nota\*\*: Los límites expresados en la tabla anterior son los recogidos en la legislación de referencia

4   PROCESO DE ELABORACION	
1. SELECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA: Vino	<b>TRAZABILIDAD</b>
2. RECEPCIÓN Y CONTROL DE LA MATERIA PRIMA	
3. PREPARACIÓN DE LA MATERIA PRIMA PARA FERMENTACIÓN: NODRIZA	
4. FERMENTACIÓN: CONTROL EN CONTINUO DEL PROCESO	
5. DECOLORACIÓN	
6. CLARIFICACIÓN Y DECANTACIÓN DEL VINAGRE EN RAMA	
7. FILTRACIÓN	
8. PREPARACIÓN DEL VINAGRE A LA ESPECIFICACIÓN DE REFERENCIA/CLIENTE	
9. MICROFILTRADO	
10. EMBOTELLADO	
11. SALIDA DEL VINAGRE HACIA CLIENTE	
12. ENTREGA A CLIENTE	

# FICHA TÉCNICA

## Vinagre blanco de vino



<b>5</b>	<b>TRAZABILIDAD</b>
	<p><b>LOTE FABRICACIÓN - LF</b>          Se identifica así al conjunto de materia prima preparado para su fermentación (Nodriza).          Simbología <b>VXXYY</b>          V= Vino          XX Ordinal          YY año para ese ordinal.</p> <p><b>LOTE GRANEL - LG</b>          Cuando una parte del lote LF sufre un cambio (modificación o procesado) se le asigna un lote de granel LG. Un lote de fabricación puede dar lugar a tantos lotes de granel como modificaciones se hayan realizado al LF.          Simbología <b>Bzzxyy</b>  <b>B:</b> Tipo de vinagre B= Blanco  <b>zz:</b> Años de preparación  <b>xx:</b> Mes del cambio realizado y preparación  <b>yy:</b> Día del cambio realizado y preparación</p> <p><b>LOTE EMBOTELLADO - LE</b>          Cuando el destino del vinagre con lote granel es el embotellado del mismo se produce una extensión de la trazabilidad.          Simbología <b>AAFFBZZXXYY</b>          AA= Iniciales o siglas de la marca envasada RO: Roselló          FF= formato volumétrico del embotellado. Ejemplo; 25= 25 cl          B= tipo de vinagre B=Blanco          XX= Procedente del xx          YY= Procedente del yy          ZZ= Prodedente del zz</p> <p>Cambios susceptibles de ser realizados sobre el LF: Todos los permitidos por el R.D 661/2012, como pueden ser: un rebaje de acidez, una adición de conservantes, micro-filtrado...etc.</p> <p>Goyval Vinagres suministra sus productos conforme a la norma general de etiquetado (Real decreto 1334/1999) y el Real Decreto 1808/2003 referente al lote.</p>
<b>6</b>	<b>ALÉRGENOS</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El producto suministrado <b>contiene sulfitos</b>.</li> <li>▪ El producto no presentará otro alérgeno de los incluidos en Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.</li> </ul>
<b>7</b>	<b>ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El producto y sus ingredientes no proceden de OGM según el Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.</li> <li>▪ El producto y sus ingredientes no proceden de OGM según el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.</li> </ul>

# FICHA TÉCNICA

## Vinagre blanco de vino



<b>8</b>	<b>CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CADUCIDAD: Según el R.D. 1334/1999 art. 11.f, el vinagre está exento de presentar fecha de duración mínima.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Una vez abierto el envase, por cuestiones organolépticas se recomienda su consumo en no más de 5 años desde su fecha de envasado.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si algún cliente requiere alguna fecha de consumo preferente específica, deberá comunicarlo por escrito definiendo formato y periodo para dicha fecha.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El vinagre debe mantenerse preferiblemente en ausencia de luz UV directa</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El vinagre se debe mantener lo más hermético posible en su envase, evitando una oxigenación excesiva del producto.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las condiciones idóneas de temperatura oscilan entre los 8°C y los 20°C</li> </ul>
<b>9</b>	<b>CONDICIONES ESTABLECIDAS CON EL CLIENTE</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esta FT por sí sola no representa que la referencia representada haya sido comercializada al cliente, el cliente deberá disponer de un documento contable dónde aparezca reflejada la referencia a la que esta ficha técnica se refiere.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Goyval Vinagres suministra sus productos acordes con las especificaciones descritas en la legislación 661/2012.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Goyval Vinagres no se hace responsable del producto una vez manipulado por el cliente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para la aceptación de reclamaciones e incidencias del producto, es obligatorio ponerse en contacto con nuestro Departamento de Calidad para seguir el protocolo correcto para la toma de muestras y validación de las mismas.</li> </ul>
<b>10</b>	<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Producto destinado a toda la población en general, exceptuando los alérgicos a sulfitos.</li> </ul>
<b>11</b>	<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para el transporte a granel, se requiere de una adecuada limpieza e higiene de la cisterna.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para el transporte de productos envasados no se requieren condiciones específicas concretas, tan solo que el vehículo se encuentre libre de olores, limpio y que en el mismo no se transporten materias no alimentarias. El transporte siempre se deberá de realizar en vehículos cubiertos.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tanto el transporte a granel, como el transporte de productos envasados no requiere condiciones especiales de Tª, pudiéndose transportar a Tª ambiente.</li> </ul>
<b>12</b>	<b>USO DEL PRODUCTO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se trata de un producto destinado al uso directo tanto como conservante/aderezante que no requiere de ningún tipo de tratamiento por parte del consumidor final.</li> </ul>