



CASADALBA

## Fichas técnicas de producto Año 2021

Vinagre Reserva Casa de Alba D.O. Jerez  
(250 ml)



## Vinagre Reserva Casa de Alba D.O. Jerez (250 ml)

### Descripción del producto

Vinagre de Jerez obtenidos tras el envejecimiento en botas de roble americano por un periodo de tiempo superior a 5 años.

### Ingredientes

Vinagre de Jerez Reserva y colorante E-150D.

### Propiedades organolépticas

Aspecto	Color intenso, limpio y brillante. Líquido consistente de estructura media.
Olor	Equilibrado ácido acético con ligeras notas de especias, balsámicos y ésteres.
Sabor	Ácido, muy persistente.



CASADALBA

VINAGRE06-01

### Información sobre alérgenos y declaraciones relevantes sobre el producto

- Contiene sulfitos E-224 (< 170 mg/L). Ausencia del resto de familias de alérgenos.
- Este producto cumple la legislación vigente en España y Europa, en materia de alimentación sin gluten (valores analíticos < 5 ppm).
- No se ha utilizado ninguna materia prima tratada con radiaciones ionizantes gamma o beta en la elaboración de este producto.
- Este producto no tiene y no ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados (OGMs) en cualquiera de sus materiales de partida y pasos del proceso.

### Criterios microbiológicos aplicables

Se asegura la no presencia de microorganismos mediante microfiltración en el embotellado del producto.

Microorganismo	Unidad	Valor ref.	Valor máx. *	Método de referencia
Bacterias aerobias mesófilas	ufc/100 ml	0	10	Cultivo en placa medio Wallerstein 32°C 72h.
Levaduras y mohos	ufc/100 ml	0	10	Cultivo en placa medio Wallerstein 32°C 72h.

\*Valores máximos establecidos a nivel interno por Bodegas Páez Morilla, S.A.

### Propiedades físico-químicas

Parámetro	Unidad	Valor referencia	Tolerancia	Método de control
Acidez total en ácido acético	g/L	80	±2	OENO 52/2000
Alcohol residual *	% volumen	1,5	< 3	OENO 56/2000
Extracto seco *	g/L y g.a.	3	> 1,3	OENO 57/2000
Cenizas *	g/L	2,92	2-7	OENO 58/2000
Sulfatos *	g/L	0,76	< 3,5	OENO 63/2000
Metanol **	mg/L	60,45	< 500	OENO 70/2000
Acetoína **	mg/L	194	> 30	OENO 69/2000
Anhídrido sulfuroso	mg/L	60	< 170	OENO 60/2000
Estabilidad proteica	-	Estable	Estable ***	Nefelometría
Turbidez	NTU	1	< 2 ***	Nefelometría

\* Valores de tolerancia según el pliego de condiciones de la D.O.P. Vinagre de Jerez. Resolución del 24 de marzo de 2009, BOE nº 90 Sec. III. Pág. 35603 del lunes 13 de abril de 2009.

\*\* Valores de tolerancia según RD 661/2012.

\*\*\* Valores establecidos por el control de calidad de Bodegas Páez Morilla (sin límites legales).

## Vinagre Reserva Casa de Alba D.O. Jerez (250 ml)

### Especificaciones técnicas

<b>Presentación y envasado</b>	Se presenta en botella de tronco cónica, con base más ancha tipo bell, de vidrio de color Antique de 250 mL, con boca para tapón Alutop. La cubre una cápsula de aluminio con dosificador de plástico de color plata. La etiqueta es de color rojo cayetano en cajas de 6 unidades.
<b>Trazabilidad y seguridad</b>	Se asegura el cumplimiento de la trazabilidad exigida en el Reglamento 178/2002. Control de puntos críticos de control, según legislación APPCC aplicable. Protocolo IFS. Lotes: se indican mediante una L y 5 dígitos; los tres primeros corresponden al número juliano del día y los dos últimos a la terminación del año de lleno.
<b>Vida útil</b>	Según el Anexo X del Reglamento 1169/2011, hay una serie de alimentos, entre los que se incluye el vinagre, en los que no se requiere indicar la fecha de duración mínima por su propia naturaleza.
<b>Población de destino</b>	Personas de cualquier edad sin alergia a los sulfitos. Mercado nacional, CEE y exportación a nivel mundial.
<b>Tratamientos recibidos</b>	Envejecimiento y crianza en botas de roble americano durante al menos 2 años del vinagre obtenido por fermentación acética de vino de Jerez con posterior clarificación, filtración y ajuste de acidez y color. Filtración amicróbica al final y envasado.
<b>Canal de distribución</b>	Supermercados, distribuidores y pequeños comercios alimentarios.
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte</b>	El transporte y almacenamiento deberá hacerse, independientemente de sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas, y otros agentes de prevención y exterminio, así como impedir que se hallen en contacto con alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados. Almacenar transportar en lugar limpio y seco.
<b>Instrucciones de uso y consumo</b>	Añadir de forma moderada sobre los alimentos. Indicado para el aderezo de las comidas. Conservar en lugar limpio y seco, protegido del sol y de fuentes de calor.



### LEGISLACIÓN APLICABLE

- Según los artículos 16(4) y 44(1b) el Reglamento 1169/2011, los vinagres están exentos del etiquetado obligatorio de información nutricional.
- Resolución del 24 de marzo de 2009 de la Dirección General de Industria y Mercado Alimentarios, por la que se concede la protección transitoria a la Denominación de Origen Protegida "Vinagre de Jerez", BOE nº 90, Sec. III, Pág. 34604.
- Real Decreto 661/2012 del 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, del 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) nº 1169/2011.

