

30	Denominación comercial:	VINAGRE BALSAMICO 6º
1	Descripción del producto: Product description:	VINAGRE: vinagre obtenido exclusivamente por, mediante la transformación del alcohol etílico contenido en el vino, en ácido acético, gracias a la intervención de las bacterias "acetobacter acetil", mediante la introducción del vino preparado, diluido con agua en su caso para rebajar el grado alcohólico, en el fermentador con virutas de roble, en donde ya está depositado una cantidad de vinagre de vino contienen bacterias acéticas. La cantidad de vino introducida en el fermentador se transforma en vinagre de vino al cabo de 15 a 30 días, dependiendo de la temperatura ambiente y del estado de las virutas de roble. Extracción del vinagre del fermentador y paso a los depósitos de producto terminado dejando de nuevo vinagre base para la siguiente elaboración. El vinagre así obtenido normalmente se rebaja con agua y mosto concentrado rectificado para obtener un vinagre con la graduación y azúcares (grado Be) deseados. El sistema empleado es discontinuo y cada vez que se descarga un fermentador, se recarga completamente, si bien se deja en el mismo una cierta cantidad como antes se menciona del vinagre anterior para que sirva como inóculo al vino siguiente. Durante la estancia en el fermentador, el vino se somete a un remontado y aireación constante a través de un lecho de virutas de roble, que les permite a las bacterias activadoras del proceso, un buen y rápido desarrollo. VINEGAR: vinegar obtained exclusively by, through the transformation of ethyl alcohol contained in wine, into acetic acid, thanks to the intervention of the bacteria "acetobacter acetil" ", by introducing the prepared wine, diluted with water where appropriate to lower the alcoholic degree, in the fermentor with oak shavings, where a quantity of wine vinegar is already deposited contain acetic bacteria. The amount of wine introduced in the fermenter is transformed into wine vinegar after 15 to 30 days, depending on the ambient temperature and the state of the oak chips. Extraction of the vinegar from the fermenter and passage to the finished product tanks leaving again vinegar base for the next elaboration. The vinegar thus obtained is usually reduced with water and rectified concentrated must to obtain a vinegar with the graduation and sugars (grade Be) desired. The system used is discontinuous and each time a fermenter is discharged, it is completely recharged, although a certain amount is left in it as previously mentioned of the previous vinegar to serve as inoculum to the next wine. During the stay in the fermentor, the wine undergoes a constant overflow and aeration through a bed of oak chips, which allows the bacteria activating the process, a good and rapid development.
2	Ingrediente:	
	Composition:	VINAGRE: Vinagre de vino, Mosto de uva concentrado o mosto de uva pasificada Pedro Ximenez, Caramelo de mosto (E-150d) , conservador : Metabisulfito potásico (E-224). Contiene Sulfitos. VINEGAR: Wine vinegar, concentrated grape must or passive grape must Pedro Ximenez, must-must (E-150d), preservative: Potassium metabisulphite (E-224). Contains sulfites.
3	Características Físico-Químicas vinagre: Physico-chemical characteristics of Vinegar:	
	Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid)	su contenido no será inferior a 60 gramos por litro, expresado en ácido acético (8º) its content shall not be less than 60 grams per liter, expressed in acetic acid (8º)
	Contenido de Alcohol Residual:	no será superior al 0,5 por 100v/v shall not exceed 0.5 per 100v / v
	Extracto Seco:	No será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético. It shall not be less than 1.30 grams per liter and acetic acid grade.
	Cloruros / Chlorides:	El contenido de cloruros no será superior a 1gramo/litro expresados en cloruro sódico. The chloride content shall not exceed 1 gram / liter expressed as sodium chloride.
	Anhídrido Sulfuroso Total:	No más de 170mg/L No more than 170mg / L
4	Información Nutricional vinagre: Nutritional Facts	
	Valor Energético / Energy	116Kj/27kcal
	Grasas / Fat	<0.05g
	de las cuales / of which	
	Saturadas, / Saturates	0g

	Monoinsaturadas, Mono-unsaturates,	0g
	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	9g
	de los cuales / of which	
	Azúcares, / Sugars,	9g
	Proteínas / Protein	<0.1g
	Sal / Salt	0.19g
5	Contaminantes: Contaminants:	
	Metales pesados / Heavy metals	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
6	Envasado en: / Packed in:	
	PET	
	Vidrio	
	Lata	
	Tarrina	10ml
	Miniaturas	
	Sobre de papel	
	bagin -box	
7	Características Microbiológicas:	Vinagre: las únicas bacterias existentes son las propias del vinagre "" acetobacter acetyl""
	Microbiological characteristics:	Vinegar: the only existing bacteria are those of vinegar "" acetobacter acetyl ""
8	Condiciones especiales: / Special conditions	
	de almacenamiento: / storage:	Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Cerrar bien el envase después de su uso Keep in a cool, dry place and store away from direct light. Recap after each use
	de transporte: / of transport:	No es necesario control de temperatura Is not necessary any temperature control
	Consumir preferentemente antes de / Best before	Monodosis: 24 meses desde la fecha de envasado Envases cristal/pet: 4 años desde la fecha de envasado. Monodose: 24 months from the date of packaging Glass / pet containers: 4 years from the date of packaging.
9	Etiquetado: Labelling:	Información detallada en el artículo 9 del reglamento UE 1169/2011: Denominación del alimento, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, condiciones de uso, razón social, información nutricional, menciones obligatorias del reglamento 29/2012 Information described in the article 9 of UE regulation 1169/2011: name of the food, list of ingredients, net quantity, best before date, special storage conditions, conditions of use, name or business name, nutrition declaration, mandatory claims according to UE regulation 29/2012
10	Destino final previsto para el producto	El producto puede ser consumido por todos los grupos de población, menos los que sean alérgicos al sulfito.

	FICHA TÉCNICA	Fecha 30-05-2018 Rev: 1 Página 3 de 3
--	---	--

	Target population	The product can be consumed by all groups of people, those who are allergic less sulphite.
11	Alérgenos Allergens	Contiene Sulfitos. Contains Sulfites
12	OGM GMO	El producto puede ser considerado libre de OGM acorde con el reglamento UE 1829/2003 y 1830/2003 The product can be considered free GMO according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003
13	loteado: Batch:	Cifras que indican : año-semana-día de la semana en monodosis. Cifras que indican : dos últimas cifras del año, numero secuencial por año cada vez que se termina la producción de un tipo de vinagre determinado, que coincide con el lote de producción, seguido de la semana de envasado en botellas pet/cristal Figures that indicate: year-week-day of the week in single doses. Figures that indicate: last two figures of the year, sequential number per year each time the production of a certain type of vinegar ends, which coincides with the production batch, followed by the week of packaging in pet / glass bottles
14	Modo de Empleo: How to use:	Se utiliza al gusto para la preparación y aderezo de plato It is used to taste for the preparation and dressing of dishes,

La información detallada es confidencial por lo que no se puede divulgar su contenido sin previo consentimiento de Capricho Andaluz S.L

Detailed information is confidential so it can not disclose their content without prior consent of Capricho Andaluz S.L