



FICHA TÉCNICA: FT-V05_es.en

VINAGRE DE VINHO TINTO

Data 09/03/2021

Rev: 3

Página 1 de 3

	Denominação comercial:	VINAGRE DE VINHO TINTO 6°
1	Descrição do produto Product description:	VINAGRE: Vinagre obtido exclusivamente por fermentação acética de vinho tinto. VINEGAR: Vinegar obtained exclusively by acetic fermentation of red wine
2	Composição:	
	Composition:	VINAGRE: Vinagre de vinho tinto, conservante: metabissulfito de potássio. Contém SULFITOS VINEGAR: red wine vinegar, preservative: potassium metabisulfite. It contains sulfites
3	Características Físico-Químicas do Vinagre: Physico-chemical characteristics of Vinegar:	
	Acidez (%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid)	O seu teor não será inferior a 60 gramas por litro, expresso em ácido acético (6°) its content shall not be less than 60 grams per liter, expressed in acetic acid (6°)
	Teor de álcool Residual:	não deve exceder 0,5 por 100v/v shall not exceed 0.5 per 100v / v
	Extrato Seco:	Não será inferior a 1,30 gramas por litro e grau de ácido acético. It shall not be less than 1.30 grams per liter and acetic acid grade.
	Cloretos / Chlorides:	O teor de cloretos não será superior a 1grama/litro expressos em cloreto sódico. The chloride content shall not exceed 1 gram / liter expressed as sodium chloride.
	Anidrido de Enxofre total:	Não superior a 170mg/L No more than 170mg / L
4	Informação Nutricional vinagre: Nutritional Facts	
	Valor Energético / Energy	82Kj/20kcal
	Lípidos / Fat	0g
	dos quais / of which	
	Saturados, / Saturates	0g
	Monoinsaturados, Mono-unsaturates,	0g
	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0g
	dos quais / of which	
	Açúcares, / Sugars,	0g
	Proteínas / Protein	0,14g
	Sal / Salt	0,g
5	Contaminantes: Contaminants:	
	Metais pesados / Heavy metals	De acordo com o regulamento UE 1881/2006 e posteriores modificações / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
6	Embalado em: / Packed in:	
	PET	
	Vidro/Glass	
	Lata/Tin	
	Recipiente/Single Dose	8ml, 10ml, 12ml
	Miniaturas/Miniatures	



FICHA TÉCNICA: FT-V05_es.en

VINAGRE DE VINHO TINTO

Data 09/03/2021

Rev: 3

Página 2 de 3

	Envelope de papel/ Paper Envelope	
	Bag-in-box	
7	Características Microbiológicas:	Vinagre: as únicas bactérias existentes são as próprias do vinagre ""acetobacter acetil""
	Microbiological characteristics:	<i>Vinegar: the only existing bacteria are those of vinegar "" acetobacter acetil ""</i>
8	Condições especiais / Special conditions	
	de armazenamento: / storage:	Conservar num local fresco, seco e afastado da luz. Fechar bem o recipiente após a sua utilização <i>Keep in a cool, dry place and store away from direct light. Recap after each use</i>
	de transporte: / of transport:	Não é necessário controlo de temperatura <i>Is not necessary any temperature control</i>
	Consumir de preferência antes de / Best before	Dose única: 24 meses a partir da data de embalagem Single Dose: 24 months from the date of packaging
9	Rotulagem: Labelling:	Informação detalhada no artigo 9 do regulamento UE 1169/2011: Nome do alimento, lista de ingredientes, quantidade líquida, prazo de validade, condições de conservação, condições de utilização, razão social, informação nutricional, menções obrigatórias do regulamento 29/2012 <i>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</i>
10	Destino final previsto para o produto Target population	O produto pode ser consumido por todos os grupos populacionais, exceto aqueles que são alérgicos aos sulfitos. The product can be consumed by all groups of people, except those who are allergic to sulphite.
11	Alergénios Allergens	Contém Sulfitos. It contains Sulfites
12	OGM GMO	O produto pode ser considerado livre de OGM de acordo com os regulamentos da UE 1829/2003 e 1830/2003 The product can be considered GMO free according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003
13	Lote: Batch:	O lote consta de 6 dígitos: AANNNN. -AA correspondem aos dois últimos dígitos do ano civil. -NNNN é um número natural correlativo que indica o número do item de trabalho. The batch consists of 6 digits: AANNNN. -AA correspond to the last two digits of the calendar year. -NNNN is a consecutive natural number indicating the work part number.
14	Modo de Aplicação: How to use:	É utilizado a gosto para a preparação e tempero de pratos It is used at will for the preparation and dressing of dishes,

As informações detalhadas são confidenciais, pelo que o seu conteúdo não pode ser divulgado sem o consentimento prévio da Capricho Andaluz S.L

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



FICHA TÉCNICA: FT-V05_es.en

VINAGRE DE VINHO TINTO

Data 09/03/2021

Rev: 3

Página 3 de 3