

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION	Cod.: FT_05_01	Rev.: 2
		Fecha/Date: 13.01.2020	
		Página/Page 1 de/of 7	
Producto/Product:	VINAGRE DE JEREZ D.O.P / SHERRY VINEGAR D.O.P		

CONTENIDO / INDEX

- 1.- Descripción del producto / *Description of product*
- 2.- Estabilidad / *Stability*
- 3.- Datos Nutricionales / *Nutrition Facts*
- 4.- Ingredientes / *Ingredients*
- 5.- Condiciones de uso / *Use conditions*
- 6.- Características organolépticas / *Organoleptic Characteristic*
- 7.- Características Físico-Químicas / *Physical-Chemical Characteristic*
- 8.- Alérgenos / *Allergens.*
- 9.- Microbiología / *Microbiology*
- 10.- Uso intencionado / *Intended use*
- 11.- Población de Riesgo / *Risk Population*
- 12.- OGM / *GMO*
- 13.- País de origen / *Country of origin*
- 14.- Loteado / *Lot Coding*

Rev.	Fecha	Descripción de la modificación
1	10/09/2015	Actualización al nuevo modelo
2	13/01/20	Revisión del documento

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION	Cod.: FT_05_01	Rev.: 2
		Fecha/Date: 13.01.2020	
		Página/Page 2 de/of 7	
Producto/Product:	VINAGRE DE JEREZ D.O.P / SHERRY VINEGAR D.O.P		

1. Descripción del producto / *Description of product*

Producto obtenido de la fermentación acética de vinos adecuados (100% Palomino Fino) en cultivo sumergido, según la Regulación de Origen de Jerez. Producido y envejecido en las condiciones y lugares exigidos por la Regulación bajo las prácticas tradicionales.

Después de sufrir un proceso de clarificación y filtración, se obtiene un líquido dorado luminoso, sin olor extraño o sabor y con una acidez característica.

El envejecimiento necesariamente se hará en roble de capacidad no superior a 1000 L. y un periodo de tiempo superior a seis meses

Product obtained from the acetic fermentation of adequate wines (100% Fine Palomine) in drown cultures, according to the Origen of Sherry Regulation produced and aged under conditions and places demanded by the Regulation under traditional practices.

After undergo a process of clearance and filtration, a golden bright liquid is obtained, without funny smell and with a characteristic acidity.

The aging process will be necessarily oak aging in a amount not above 1000L and for more than six month period.

2. Estabilidad / *Stability*

No requiere condiciones especiales de conservación. No tiene consumo preferente ni caducidad.

It does not require any especial storage conditions. It does not have a best before or use before date.

3. Ingredientes / *Ingredients*

Vinagre de Jerez DOP 99.97 %
 Caramelo de mosto E-150D..... 0.02 %
 Metabisulfito potásico E-224 0,007 %

Sherry Vinegar DOP99.97 %
 Candy must E-150D.....0.02 %
 Potassium metabisulfite 0,007 %

Producto/Product:

**VINAGRE DE JEREZ D.O.P /
SHERRY VINEGAR D.O.P**

4. Datos Nutricionales / Nutrition Facts

	Unidades /Units	Para/for 100ml	CDR/RDA (%)
VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE	Kcal	26	0.31
	KJ	108	0.31
GRASAS / FATS	g	0	
De las cuales / Of which:			
Saturadas / Saturated	g	0	0
Monoinsaturadas / Monounsaturated	g	0	0
Poliinsaturadas / Poliunsaturated	g	0	0
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE	g	0.3	0.11
De los cuales azúcares/ of which sugars	g	0.3	0.33
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	0	0
PROTEINAS /PROTEINS	g	0.02	0.04
Sal/ Salt	g	0.01	0.16

	Unidades /Units	Para/for(15 ml)	CDR/RDA (%)
VALOR ENERGETICO / ENERGY VALUE	Kcal	3.9	0.19
	KJ	16.2	0.19
GRASAS / FATS	g	0	0
De las cuales / Of which:			
Saturadas / Saturated	g	0	0
Monoinsaturadas / Monounsaturated	g	0	0
Poliinsaturadas / Poliunsaturated	g	0	0
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYRATE	g	0.04	0.02
De los cuales azúcares/ of which sugars	g	0.04	0.04
Fibra alimentaria/ Dietary fiber	g	0	0
PROTEINAS /PROTEINS	g	0.003	0.006
Sal/ Salt	g	0.001	0.017

Valor energético o nutriente/ Energy values or nutrients	Unidades	Ingesta de referencia / Reference amount
Valor Energéticos/ Energy values	KJ / Kcal	8400 / 2000
Grasa total/ Total fats	g	70
Acidos grasos saturados / Saturated fatty acids	g	20
Hidratos de Carbono/ Carbohydrates	g	260
Azúcares/ Sugars	g	90
Proteinas/ Proteinas	g	50
Sal/ Salt	g	6

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION	Cod.: FT_05_01	Rev.: 2
		Fecha/Date: 13.01.2020	
		Página/Page 4 de/of 7	
Producto/Product:	VINAGRE DE JEREZ D.O.P / SHERRY VINEGAR D.O.P		

5. Condiciones de uso / Use conditions

Apto para consumir de modo directo.

Ready to be consumed directly.

6. Características organolépticas / Organoleptic Characteristic

Color caoba debido a oxidaciones prolongadas y a los vinos viejos utilizados en el proceso. El producto final presenta un gran poder aromatizante, en nariz no resulta muy punzante y en boca un marcado sabor a barrica.

Caoba color due to long oxidation periods and old wines used in the process. The final product presents a great aromatizing power, not very sharp in the nose and a strong barrel flavor in the mouth.

Criterio/Criteria	Valor/Values
Sabor/Taste	No agresivo y persistente en retrogusto / No aggressive and persistent aftertaste.
Color/Colour	Entre oro Viejo y caoba / <i>Between gold and mahogany</i>
Olor/ Aroma	Intenso, ligeramente alcoholico con notas vinicas y de la madera / <i>Intense , lightly alcoholic with vinous and wood notes.</i>

7. Características Físico-Químicas / Physical-Chemical Characteristic

Criterio/Criteria	Unidades/Unit	Valor/Values
Densidad / <i>Density</i>	g/l	≥ 1013
Acidez total mínima en ácido acético / <i>Minimum total acidity as acetic acid</i>	%	7 – 7,14
Alcohol residual / <i>Residual alcohol</i>	%	≤ 3
Anhídrido sulfuroso total / <i>Anhidric sulphur</i>	mg/l	≤ 70
pH		2.6 - 3
Extracto seco / <i>dry extract</i>	g/l /°	≥ 1.3
Acetoina / <i>Acetoin</i>	mg/l	>70
Contenido en cenizas / <i>Ash content</i>	g/l	2 – 7
Contenido máximo sulfatos / <i>Maximum sulfate content</i>	g/l	3.5

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION	Cod.: FT_05_01	Rev.: 2
		Fecha/Date: 13.01.2020	
		Página/Page 5 de/of 7	
Producto/Product:	VINAGRE DE JEREZ D.O.P / SHERRY VINEGAR D.O.P		

8. Alérgenos. Acordes al Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 / Allergens. According to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011

Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	<i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<i>Crustaceans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Huevos y productos a base de huevo	<i>Eggs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Pescado y productos a base de pescado	<i>Fish and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	<i>Peanuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Soja y productos a base de soja	<i>Soybeans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola	Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Apio y productos derivados	<i>Celery and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Mostaza y productos derivados	<i>Mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION	Cod.: FT_05_01	Rev.: 2
		Fecha/Date: 13.01.2020	
		Página/Page 6 de/of 7	
Producto/Product:		VINAGRE DE JEREZ D.O.P / SHERRY VINEGAR D.O.P	

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<i>Sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Sí/Yes <input type="checkbox"/> No
Altramuces y productos a base de altramuces	<i>Lupin and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Moluscos y productos a base de moluscos	<i>Molluscs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/> Sí/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No

9. Microbiología / *Microbiology*

Criterio/Criteria	Unidades/Unit	Valor/Values
Bacterias acéticas totales / <i>Total acetic bacteria</i>	UFC	Ausencia / <i>Absent</i>
Actetobacter Xylinum	UFC	Ausencia / <i>Absent</i>
Anguilulas / <i>Vinegar eel</i>		Ausencia / <i>Absent</i>

10. Uso intencionado / *Intended use*

El producto está previsto para su utilización como alimento y su consumo bien en crudo así como todo tipo de preparaciones culinarias en aderezos y preparación de salsas.

The product is intended for use as food and consumption as well as oil well in all kinds of culinary preparations in preparing dressings and sauces .

11. Población de Riesgo / *Risk Population*

El producto no puede ser consumido por la población alérgica al "anhidro sulfuroso".

The product can not be consumed by allergic to " anhydrous sulfur " population.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION	Cod.: FT_05_01	Rev.: 2
		Fecha/Date: 13.01.2020	
		Página/Page 7 de/of 7	
Producto/Product:	VINAGRE DE JEREZ D.O.P / SHERRY VINEGAR D.O.P		

12. OGM / GMO

Este producto no contiene ni ha sido elaborado con organismos modificados genéticamente.

This product does not contain or has been elaborated with genetically modifies organism.

13. País de origen / Country of origin

Este producto es procedente de España.

This product has a Spanish origin.

14. Loteado / Lot Coding

Exento del marcado de fecha de duración mínima

Not need best before

Elaborado por D.O.P: _____

Produced by D.O.P:___

L.DDDAA (DDD: día juliano y YY: año)

L.DDDYY (DDD: julian code YY year)