

<b>TIPO</b>	<b>VINO NARANJA - VINO AROMATIZADO</b>				
<b>MARCA COMERCIAL.</b>	<b>VINO NARANJA DÍAZ</b>				
<b>INGREDIENTES.</b>	<b>100% Zalema</b>				
<b>PROCESADO.</b>	<b>Criaderas y soleras , encabezado en balsa adicionada de cáscara de naranja mandarina, embotellado</b>				
<b>ENVASES Y EMBALAJES.</b>	<b>Bag in box</b>		<b>PET</b>		<b>Cristal</b>
<b>CAPACIDADES</b>	<b>5 l, 10 l, 15 l y 20 l</b>		<b>1 l y 2 l.</b>		<b>-</b>
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>Contiene sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l</b>				
<b>USO PREVISTO.</b>	<b>Consumo humano.</b>				
<b>LOTEADO.</b>	<b>4 dígitos: Código de producto (18) + vez de embotellado (00 al 99)</b>				
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.</b>	<b>Conservar en lugar fresco y seco, aislado del suelo y sin acción directa de los rayos del sol.</b>				
<b>DATOS DEL ETIQUETADO</b>					
<b>BODEGA DÍAZ S.L.</b> <b>P.I. EL LIRIO C/TONELEROS, 6</b> <b>21710-BOLLULLOS PAR DEL CONDADO</b> <b>HUELVA-ESPAÑA</b> <b>R.E: 0726-H RGSEAA: 30.10111/H</b>			<b>VINO NARANJA DÍAZ</b> <b>Volumen: según envase</b> <b>LOTE: 18XX</b> <b>15% vol</b> <b>PRODUCIDO EN ESPAÑA</b> <b>Contiene sulfitos</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.</b>					
<b>Grado alcohólico</b>	<b>15% Vol</b>	<b>Grado alcohólico volumétrico total</b>	<b>Mayor a 22% Vol</b>	<b>Azúcares reductores</b>	<b>&gt; a 130 g/l</b>
<b>El producto no procede de OGMs según reglamento CE 1928/2003 y Reglamento 1830/2003</b>					
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.</b>					
<b>Vista</b>	<b>Olfato</b>		<b>Boca</b>	<b>Información adicional</b>	
Color caoba intenso con lágrimas de cristal	Muy oloroso, amplio y persistente con escalas frutales		Aterciopelado, suave y maduro	<b>Maridaje</b>	<b>Temperatura de servicio</b>
				Ahumados, quesos, patés	14° C- 16° C
<b>DATOS FICHA</b>					
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>	<b>21/02/2020</b>	<b>RESPONSABLE</b>		<b>José Manuel Sauci Martínez</b>	
<b>REVISIONES</b>	<b>NÚMERO</b>				
	<b>FECHA</b>				