

TIPO	VINO BLANCO SEMIDULCE						
MARCA COMERCIAL.	VADO DEL QUEMA						
INGREDIENTES.	Uva zalema 100%						
PROCESADO.	Recepción, almacenamiento, embotellado						
ENVASES Y EMBALAJES.	Unidad comercial de venta.	Caja de cartón con 6 botellas de 0,75 l					
	Envase	cristal					
	Paletizado						
ALÉRGENOS	Contiene sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l						
USO PREVISTO.	Consumo humano.						
LOTEADO.	4 dígitos: Código de producto (32) + vez de embotellado (00 al 99)						
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.	Conservar en lugar fresco y seco, aislado del suelo y sin acción directa de los rayos del sol.						
DATOS DEL ETIQUETADO							
BODEGA DÍAZ S.L. P.I. EL LIRIO C/TONELEROS, 6 21710-BOLLULLOS PAR DEL CONDADO HUELVA-ESPAÑA R.E: 0726-H RGSEAA: 30.10111/H		VADO DEL QUEMA VINO BLANCO SEMIDULCE Volumen: 0,75 l LOTE: 32XX 11% vol PRODUCIDO EN ESPAÑA Contiene sulfitos					
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS.							
Grado alcohólico	11 % Vol	Azúcares reductores	< 5 g/l				
El producto no procede de OGMs según reglamento CE 1928/2003 y Reglamento 1830/2003							
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.							
Vista	Olfato	Boca	Información adicional				
amarillo pajizo	aromas frutales manzana verde	Suave, ligero dulzor y algo picante al paladar, fresco y elegante final	<table border="1"> <tr> <td>Maridaje</td> <td>Temperatura de servicio</td> </tr> <tr> <td>Pescados, mariscos y elaboraciones a base de aves.</td> <td>6° C- 8° C</td> </tr> </table>	Maridaje	Temperatura de servicio	Pescados, mariscos y elaboraciones a base de aves.	6° C- 8° C
Maridaje	Temperatura de servicio						
Pescados, mariscos y elaboraciones a base de aves.	6° C- 8° C						
DATOS FICHA							
FECHA ELABORACIÓN	20 Julio 2018	RESPONSABLE	José Manuel Sauci Martínez				
REVISIONES	NÚMERO	1	2				
	FECHA	21/02/2020	18/07/2021				