

PRODUCTO	VINAGRE RESERVA		
MARCA COMERCIAL.	BÁLSAMO DEL CONDADO		
INGREDIENTES.	A partir de vinos blancos amparados por el consejo regulador		
PROCESADO.	Fermentación acética- envejecimiento en roble al menos 12 meses, embotellado		
ENVASES Y EMBALAJES.	Unidad comercial de venta.	Caja de cartón con 6 botellas de 0,50 l	
	Envase	cristal	
	Paletizado		
ALÉRGENOS	Contiene sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l		
USO PREVISTO.	Consumo humano.		
LOTEADO.	4 dígitos: Código de producto (50 reserva) + 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: 24.01268/H		VINAGRE RESERVA Volumen: 0,5 l LOTE: 50XX 8º acético PRODUCIDO EN ESPAÑA Contiene sulfitos	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.			
Acidez total en acético	Extracto Seco Soluble	Cenizas	Acetoína
>70 g/l	>1,30 g/l y grado de acético	Entre 1 g/l y 7 g/l	➤ 100 mg/l
El producto no procede de OGMs según reglamento CE 1928/2003 y Reglamento 1830/2003			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.			
Vista	Olfato	Boca	Información adicional
Vinagre de color ámbar	Acético y a frutos secos	Sabor vinoso amplio y equilibrado con notas a vino viejo	MARIDAJE/USO Uso para aliñar ensaladas, encurtir, guisar estofados, carnes, caza,....
DATOS FICHA			
FECHA ELABORACIÓN	20 Julio 2018	RESPONSABLE	José Manuel Sauci Martínez
REVISIONES	NÚMERO	1	
	FECHA	18/07/2021	