

## FICHA TÉCNICA

ANNUAL

## Vino Tinto Joven

Fecha realización: 26 / 10 / 2023

Fecha revisión: 26 / 10 / 2023

Cod. 2191

## Descripción de producto

Vino Tinto Joven

País de origen Producto de España

Variedad

Calibre

## Ingredientes

uva, conservador (dióxido de azufre), correctores de acidez (ácido tartárico, ácido láctico), estabilizantes (goma arábiga, poliaspartato de potasio).

**Conservación** Mantener alejado de ambientes con fuertes olores, no someter a cambios bruscos de temperatura (T° Óptica de conservación: 13°C) y no exponer a fuentes de calor ni luz directa.

Registro Sanitario R.E. N° 91-LR

## Información nutricional

	Peso Neto
Valor Energético	322.0 kj 77.0 kcal
Grasas	0.0 cl
Grasas Saturadas	0.0 cl
Grasas Monoinsaturadas	0.0 cl
Grasas Poliinsaturadas	0.0 cl
Hidratos de carbono	0.2 cl
Azúcares	< 0.2 cl
Hidratos de carbono	0.0 cl
Proteínas	0.0 cl
Sal	0.0 cl



## Especificaciones de producto

Marca ANNUAL

Vida útil se recomienda consumir en el 1er año.

Modo de empleo Consumo directo. T° de Consumo recomendada: 16-18°C.

Población Destino

GTIN13 8436006912191

GTIN14 / DUN14 18436006912198

## Datos Logísticos

BOTELLA 3/4 L - 75 cl.

Capacidad	750	Unidades por caja	12		
Peso Bruto	1140 cl	Unidades por base de palet	5		
Peso Escurrido	75 cl	Alturas en palet	12		
Peso Neto	75 cl	Total cajas en palet	60	Peso Palet	820.8 Kgr.

(A) 88 x (L) 88 x (H) 323

**Condiciones de Almacenamiento**

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

**Otras Especificaciones Técnicas**

Se recomienda el consumo prudente.

No es recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad.

## Características Físico-Químicas

Grado alcohólico: 13% Vol.

## Vino Tinto Joven

Fecha realización: 26 / 10 / 2023

Fecha revisión: 26 / 10 / 2023

Cod. 2191

## Características Organolépticas

COLOR: Rojo granate, brillante y limpio.

OLOR: Muy afrutado y persistente, con recuerdos de fruta madura.

SABOR: Entrada suave y afrutada, de ataque largo y bien estructurado.

RETROGUSTO: Persistente, armónico y muy agradable.

## Características Microbiológicas

## Características Toxicológicas

## Declaración de alérgenos y OMG's

Este artículo está fabricado con productor o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)	N	ESPELTA	N
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	N	LACTOSA	N
HUEVO y productos a base de huevo	N	ALTRAMUCES o lupino y productos a base de altramuces	N
PESCADO y productos a base de pescado	N	CENTENO	N
LECHE	N	ALMENDRA	N
FRUTOS SECOS	N	AVELLANA	N
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes	N	NUEZ DE MACADAMIA	N
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	N	NUEZ DE PACANA	N
DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones mayor o igual a 10mg/Kg. o 10 mg/litro en términos SO2	S	NUEZ QUEENSLAND	N
CEREALES CON GLUTEN	N	NUEZ DE BRASIL	N
GLUTEN	N	NUEZ	N
SOJA y productos a base de soja	N	TRAZAS DE FRUTOS SECOS	N
APIO y productos derivados	N	MOLUSCOS y productos a base de moluscos	N
MOSTAZA y productos derivados	N	TRIGO	N
CEBADA	N	PISTACHO	N
KAMUT	N	MAIZ	N
AVENA	N	No contiene alérgenos de declaración obligatoria	N

## Información de producto

## Radiación Ionizante

OMG's El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

## Sellos



## Información de empresa

SACESA SELECCIÓN S.L.

Polígono La Maja, Parcela P-6 Arnedo La Rioja España

+34 941 132 305

sacesa@sacesaseleccion.com

[www.sacesaseleccion.com](http://www.sacesaseleccion.com)

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

# Vino Tinto Joven

Fecha realización: 26 / 10 / 2023

Fecha revisión: 26 / 10 / 2023

Cod. 2191

# Saccesa®

Realizada por



Dto. Calidad

Aprobada por



Gerencia – Santiago  
Celorrio Sanz

Aceptada por

