

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>VINAGRE DE VINO BLANCO TRAVERSO</b> <b>24X250</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto : 01010015	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 28-06-2017	
		Pág. 1 de 5	

## 1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Vinagre vino blanco Traverso 24x250

## 2. CATEGORIA

Vinagres

## 3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto obtenido a partir de la fermentación acética del vino blanco.

## 4. LISTADO DE INGREDIENTES

Vinagre de vino blanco, metabisulfito de sodio.

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>Porción: 1 cucharada (10 ml)</b>			
<b>Porciones por envase: 25</b>			
		<b>100 ml</b>	<b>1 Porción</b>
Energía	Kcal	8	1
Proteínas	g	0,0	0,0
Grasa Total	g	0,5	0,1
Hidratos de carbono disponibles	g	0,7	0,1
Azúcares Totales	g	0,3	0,0
Sodio	mg	49	5

## 6. PILAS

Porciones por envase: 25  
Cada cucharada de 10 ml contiene:

Calorías
1
0%

% en base a 2000 Kcal

## 7. PARÁMETROS DE CALIDAD

### 7.1. PARÁMETROS SENSORIALES

Parámetro	Estándar
Sabor	Característico a su naturaleza
Aroma	Característico, propio a su naturaleza
Color	Característico al producto

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>VINAGRE DE VINO BLANCO TRAVERSO</b> <b>24X250</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto : 01010015	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 28-06-2017	
Pág. 2 de 5			

## 7.2. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

Parámetro	Rango
Contenido Neto (ml)	≥ 250
Acidez (exp. como % ácido acético)	4,0 – 4,6
Anhídrido sulfuroso (mg/L)	0 – 75
pH	2,0 - 4,0
Sólidos solubles (° Brix)	2,0 - 4,0
Densidad (g/ml)	1.000 - 1.040
Sulfatos (g/L sulfato potásico)	0,0 – 2,0
Cloruros (g/L de cloruro de sodio)	0,0 – 1,0
Extracto Seco (g/L)	Min 7
Cenizas (g/L carbonato potásico)	Min 1
Grado Alcohólico	0 – 1

## 7.3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite inferior	Límite superior
Rcto. Mohos	---	Ausencia
Rcto. Levaduras	---	Ausencia

## 8. ALÉRGENOS

Contiene sulfitos. Elaborado en equipos que también procesan productos con soya.

## 9. IDENTIFICACIÓN Y CODIFICACIÓN

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento.

Ubicación identificación: envase o etiqueta.

## 10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener en lugar fresco y seco. Este producto podría presentar decantación propia de su naturaleza, lo que no afecta su sabor ni calidad.

Transporte cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.

## 11. VIDA ÚTIL

En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 48 meses.

## 12. ESPECIFICACIONES DE ENVASE Y EMBALAJE

Envase	Cantidad	Unidad	Código EAN 13	Formatos de Entrega	
				U. por caja	Código DUN 14
Envase PET	250	ml	7802337101015	24	27802337101019

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO VINAGRE DE VINO BLANCO TRAVERSO 24X250</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto: : 01010015	
		N° Revisión FT: 07	
Fecha de revisión FT: 28-06-2017			
		Pág. 3 de 5	

12.1. ESPECIFICACIÓN ETIQUETA (FOTO)



12.2. ESPECIFICACIÓN CAJA (FOTO)



12.3. ESPECIFICACIÓN TAPA (FOTO)



	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO VINAGRE DE VINO BLANCO TRAVERSO 24X250</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto : 01010015	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 28-06-2017	
		Pág. 4 de 5	

#### 12.4. DATOS LOGISTICOS

12.4.1. Medidas del producto	
Alto (cm)	16,2
Ancho (cm)	5,6
Fondo (cm)	5,6
Peso neto unitario (g)	250
Peso bruto unitario (g)	270
12.4.2. Medias de la caja	
Alto (cm)	17,3
Ancho (cm)	21,2
Fondo (cm)	33
Peso neto por caja (Kg)	6
Peso bruto por caja (Kg)	6,5
12.4.3. Palletizado	
Cajas por camada	15
Camadas por pallet	8

#### 13. IMAGEN DEL PRODUCTO TERMINADO



	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO VINAGRE DE VINO BLANCO TRAVERSO 24X250</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 04	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 06-03-2017
		Código Producto : 01010015	
		N° Revisión FT: 07	
		Fecha de revisión FT: 28-06-2017	
Pág. 5 de 5			

#### 14. CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

Nº Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Aprobado por
07	28-06-2017	Sin información anterior	SGC

#### 15. CONTROL DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha revisión	Cambios realizados	Responsable
01	01-06-2010	Creación del documento	JAC
02	S/I	Sin información	JAC
03	03-06-2013	Inclusión de ítems: 6. Pila / 8. Alérgenos	JAC
04	06-03-2017	Inclusión de ítems: 12.4. Datos Logísticos / 14. Control de aprobaciones revisiones / 15. Control de Modificaciones.	CSG