



Brandies y Vinagres

C/ Palos de la Frontera, 14 – Telf: 959400743 – 959400470 Fax: 959401954 21.700 LA PALMA DEL CONDADO (Huelva)

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: VINAGRE ALCOHOL MELAZA “DÑA. JACINTA”

Análisis Físico – Químico: Métodos reglamentados de análisis según RTS vigente y en su ausencia los recomendados.

Características generales:

- 1) Procederá de materias primas que no estarán alteradas, adulteradas ó contaminadas.
- 2) No contendrá microorganismos ó sustancias originadas por los mismos, que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, en cantidades que representen un riesgo para su salud.
- 3) No contendrá anguilúlas del vinagre, ni otras cantidades ó sedimentos en suspensión en cantidades que desmerezcan el producto, y deberán estar exentos de turbiedad causada por los microorganismos.
- 4) No contendrá ninguna sustancia en cantidad tal que pueda representar un riesgo para su salud.
- 5) No contendrá residuos de metales pesados en cantidades mayores de las que se indican:
 - a) Mercurio: 0,05 ppm.
 - b) Arsénico 0,5 ppm.
 - c) Plomo 0,5 ppm.
 - d) Cobre + zinc: 10 ppm.

Características específicas:

- 1) **Acidez Total:** Según legislación, su contenido no es inferior a 50 gramos / litro, expresado en ácido acético.
- 2) **Contenido de Alcohol residual:** No será superior a 0,5 por 100 V/V.
- 3) **Metanol:** No excederá de 1 gramo por litro.
- 4) **Acetona:** No será inferior a 30 miligramos por litro.
- 5) **Carbono 14:** Presentan los contenidos de carbono 14 a su origen biológico.
- 6) **Sulfatos:** Será como máximo de 2 gramos por litro expresados en Sulfato Potásico.
- 7) **Cloruros:** No será superior a 1 gramo por litro expresado en Cloruro Sódico.

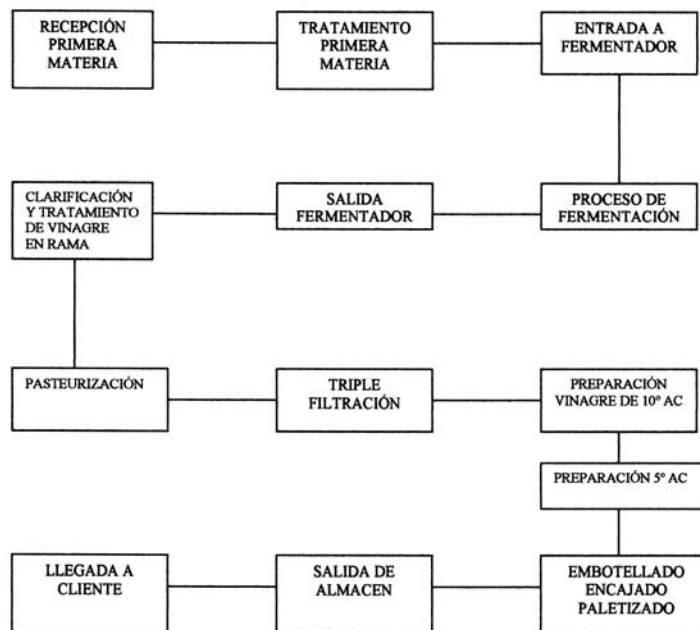
FICHA TÉCNICA DE FABRICACIÓN:

Proceso de fabricación y puntos críticos: Fermentación sumergida, en la que las bacterias convenientemente alimentadas de oxígeno y con un control de temperatura rodando los 30° C, transforman el alcohol en ácido acético; Los puntos críticos son dos: que la temperatura no sobrepase los 35° C y que el aporte de oxígeno a las bacterias no se vea interrumpido por un periodo superior a un minuto.



Brandies y Vinagres

C/ Palos de la Frontera, 14 – Telf: 959400743 – 959400470 Fax: 959401954 21.700 LA PALMA DEL CONDADO (Huelva)



FICHA DE CALIDAD

Control de calidad de materias primas y autocontroles: Los necesarios para verificar que la primera materia cumple los parámetros indicados en la RTS; además de un estricto control en la elección de las primeras en cuanto a su procedencia y elaboración.

Control de almacenaje: El control del almacén es estricto para saber en todo momento cual es la mercancía más antigua y darle las primeras salidas, de tal manera que la rotación del almacén sea la óptima.

Controles externos: Además de nuestros propios laboratorios con la última tecnología, trabajamos con laboratorios oficiales de toda España para contrastar.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentación Técnico Sanitaria (RTS): Real decreto 2070/1993 de Noviembre.

FORMATOS:

Bandeja de 12 unidades de 1 litro



Brandies y Vinagres

C/ Palos de la Frontera, 14 – Telf: 959400743 – 959400470 Fax: 959401954 21.700 LA PALMA DEL CONDADO (Huelva)

FICHA TECNICA

VINAGRE ALCOHOL DE MELAZA MARCA: DÑA. JACINTA

- **ACIDEZ:** 5% Ac.
- **ARSÉNICO:** < 0,5 ppm
- **MERCURIO:** < 0,03 PPM
- **SULFATOS:** 0,51 g/l
- **CLORUROS:** 0,34 g/l
- **PLOMO:** < 0,5 ppm
- **COBRE+ZINC:** < 10 ppm
- **ANHIDRIDO SULFUROSO:** 130 mg/l