

	Denominación comercial:	VINAGRE DE VINO TINTO 6°
1	Descripción del producto: <i>Product description:</i>	VINAGRE: Vinagre obtenido exclusivamente por fermentación acética de vino tinto. VINEGAR: Vinegar obtained exclusively by acetic fermentation of red wine
2	Ingrediente:	
	<i>Composition:</i>	VINAGRE: Vinagre de vino tinto, conservador: metabisulfito potásico. Contiene SULFITOS VINEGAR: red wine vinegar, preservative: potassium metabisulfite. Contains sulfites
3	Características Físico-Químicas vinagre: <i>Physico-chemical characteristics of Vinegar:</i>	
	Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid)	su contenido no será inferior a 60 gramos por litro, expresado en ácido acético (6°) its content shall not be less than 60 grams per liter, expressed in acetic acid (6°)
	Contenido de Alcohol Residual:	no será superior al 0,5 por 100v/v shall not exceed 0.5 per 100v / v
	Extracto Seco:	No será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético. It shall not be less than 1.30 grams per liter and acetic acid grade.
	Cloruros / Cloruros:	El contenido de cloruros no será superior a 1gramo/litro expresados en cloruro sódico. The chloride content shall not exceed 1 gram / liter expressed as sodium chloride.
	Anhídrido Sulfuroso Total:	No más de 170mg/L No more than 170mg / L
4	Información Nutricional vinagre: Nutritional Facts	
	Valor Energético / Energy	85Kj/20kcal
	Grasas / Fat	0g
	de las cuales / of which	
	Saturadas, / Saturates	0g
	Monounsaturadas, Mono-unsaturates,	0g
	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0g
	de los cuales / of which	
	Azúcares, / Sugars,	0g
	Proteínas / Protein	0.14g
	Sal / Salt	0.g
5	Contaminantes: Contaminants:	
	Metales pesados / Heavy metals	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
6	Envasado en: / Packed in:	
	PET	
	Vidrio	
	Lata	
	Tarrina	10ml,8ml
	Miniaturas	
	Sobre de papel	

	bagin -box	
7	Características Microbiológicas:	Vinagre: las únicas bacterias existentes son las propias del vinagre "" acetobacter acetil ""
	Microbiological characteristics:	Vinegar: the only existing bacteria are those of vinegar "" acetobacter acetil ""
8	Condiciones especiales: / Special conditions	
	de almacenamiento: / storage:	Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Cerrar bien el envase después de su uso Keep in a cool, dry place and store away from direct light. Recap after each use
	de transporte: / of transport:	No es necesario control de temperatura Is not necessary any temperature control
	Consumir preferentemente antes de / Best before	Monodosis: 24 meses desde la fecha de envasado Monodose: 24 months from the date of packaging
9	Etiquetado: Labelling:	Información detallada en el artículo 9 del reglamento UE 1169/2011: Denominación del alimento, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, condiciones de uso, razón social, información nutricional, menciones obligatorias del reglamento 29/2012 Information described in the article 9 of UE regulation 1169/2011: name of the food, list of ingredients, net quantity, best before date, special storage conditions, conditions of use, name or business name, nutrition declaration, mandatory claims according to UE regulation 29/2012
10	Destino final previsto para el producto Target population	El producto puede ser consumido por todos los grupos de población, menos los que sean alérgicos al sulfito. The product can be consumed by all groups of people, those who are allergic less sulphite.
11	Alérgenos Allergens	Contiene Sulfitos. Contains Sulfites
12	OGM GMO	El producto puede ser considerado libre de OGM acorde con el reglamento UE 1829/2003 y 1830/2003 The product can be considered free GMO according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003
13	loteado: Batch:	Cifras que indican :año-semana-día de la semana en monodosis. Figures that indicate: year-week-day of the week in single doses.
14	Modo de Empleo: How to use:	Se utiliza al gusto para la preparación y aderezo de plato It is used to taste for the preparation and dressing of dishes,