

Cód: FT-S-24.01-09-015

Ed: 01

Fecha: 11/09/2023

Pág: 1 de 3

Producto	Vinagre de Jerez DOP Reserva	Marca comercial	Ybarra
País de origen	España	Categoría	Condimento

ETIQUETADO

Denominación de venta	Vinagre de Jerez DOP Reserva		
Ingredientes	Vinagre de Jerez Reserva DOP, color caramelo de mosto, antioxidante (metabisulfito potásico),.		
Alegaciones y resto información	Contiene sulfitos		
Identificación del lote	Localización: Contraetiqueta		
	Codificación: L:AAMMMJJJ	AA= Año MMM=Mes JJJ= Día del año juliano de envasado	
Fecha de consumo preferente	El vinagre está exento de fecha de duración mínima según legislación en vigor (R (CE) 1169/2011)		
Información nutricional. (Valores expresados para 100g de producto)	Valor energético	109 kJ /26 kcal	
	Grasas	0 g	
	de las cuales saturadas	0 g	
	Hidratos de Carbono	<0,5 g	
	de las cuales azúcares	<0,5 g	
	Proteínas	<0,5 g	
Sal	0,01 g		
Recomendaciones de uso y conservación.	Especial para gazpachos, salsas, ensaladas, escabeches y aderezos. Preservar del calor y del exceso de luz.		

FORMATOS DE ENVASES

Código interno	T21155	T21154			
Contenido neto (ml)	500	250			
Material envase	Vidrio	Vidrio			
Tipo de cierre	Cápsula rosca	Cápsula rosca			
Material tapa	Aleación de aluminio para embutición. Vertedor PE	Aleación de aluminio para embutición. Vertedor PE			
Tipo etiquetado	Papel adhesivo frontal y dorsal	Papel adhesivo frontal y dorsal			
Tipo precinto	Cápsula retráctil	Cápsula retráctil			
EAN 13	8410086704044	8410086704051			
DUN 14	18410086211556	18410086211549			
Formato caja/bandeja/retractil/display	6x500	6x250			
Medida formato (AxFxAL)(mm)	Ø 65x65x250	Ø 51x51x208			
Tipo palet	EU	EU			
Cajas por camada / nº de camadas	Cajas 34 / nº 5	Cajas 54 / nº 6			
Total de cajas por palet	170	324			
Altura palet (mm)	1.415	1.422			
Peso palet total (kg)	958,6	997,7			

PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto obtenido por la fermentación acética del vino de Jerez. Clarificación, filtración. envejecimiento en bodega por el sistema tradicional de criaderas y soleras un mínimo de dos años. Saca, estabilización, filtración, pasteurizado, embotellado encartonado y almacenado en almacén de producto terminado hasta distribución.

Control de Calidad verifica que el producto terminado cumple con las especificaciones características del producto.

Producto	Vinagre de Jerez DOP Reserva	Marca comercial	Ybarra
-----------------	------------------------------	------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETROS	VALOR±TOLERANCIAS	UNIDADES
Densidad	≥1013	g/1000ml
Acidez total	7° (± 2)	° Acético
Etanol	≤ 3	% v/v
Anhídrido sulfuroso total	≤ 170	mg/l
Acetoina	≥ 30	mg/l
pH	2,9 (± 5%)	
Extracto seco	≥ 1,3	g/°l

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Caoba
Olor	Riqueza aromática (notas de roble, notas de vinos viejos, en intensidad moderada), suave y equilibrado.
Sabor	No agresivo y persistente en retrogusto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Presencia de anguítulas	Ausencia
Recuento total	Máx < 10 ufc
Listeria spp	Ausencia
Salmonella spp	Ausencia

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Este vinagre se obtiene a partir de la uva Palomino. Lo especial de la tierra jerezana es su clima, que propicia el correcto cultivo de las viñas y el crecimiento de la uva.

El proceso de elaboración comienza con la transformación del vino en vinagre, pasando posteriormente a toneles de roble para su envejecimiento por un periodo mínimo de 24 meses.

Puede ser consumido por todos los grupos de población con la excepción de la población alérgica al "anhídrido sulfuroso".

Especial para gazpachos, salsas, ensaladas, escabeches y aderezos.

Ni el producto ni sus ingredientes han sido tratados con radiaciones ionizantes.

No contiene ni proviene de Organismos Modificados Genéticamente y esta exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos (UE) nº 1829/2003 y 1830/2002 y posteriores modificaciones.

ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	PRESENCIA			ALÉRGENOS	PRESENCIA		
	Si	Posibles Trazas	No		Si	Posibles Trazas	No
Gluten ¹			x	Frutos de cáscara			x
Crustáceos			x	Apio			x
Huevos/Ovoproduitos			x	Mostaza			x
Pescado			x	Sésamo			x
Cacahuetes			x	Moluscos			x
Soja			x	Altramuces			x
Leche ²			x	Anhídrido sulfuroso ³	x		

¹ Cereales que contengan gluten, a saber trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados).

² Y derivados (incluida la lactosa)

³ Y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO₂

Información de alérgenos conforme el anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 y sus posteriores modificaciones

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenamiento: Lugares secos evitando la acción directa del sol. Temperatura no superior a 30°C

Transporte: No precisa condiciones especiales de temperatura para el transporte.

LEGISLACIÓN

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como con la legislación específica aplicada a cada producto (RD 661/2012 por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres) y la legislación sobre etiquetado, higiene, trazabilidad, contenidos netos, aditivos, criterios microbiológicos, OMG, alérgenos, declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos, materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, con los límites máximos de contaminantes (Reglamento (UE) 2023/915) y LMR de plaguicidas Reglamento(UE) 396/2005) y sus posteriores modificaciones).

DATOS DEL PROVEEDOR

Razón social: Grupo Ybarra Alimentación, S.L.
Teléfono: +34 948 662 361
Fax: +34 948 694 796
e-mail: ybarra@grupoybarra.es **web:** www.ybarra.es

Grupo Ybarra Alimentación S.L. Departamento I+D+C

Aprobado por: Ricardo Fernández (Director I+D+C)

Elaborado por: José Luis Algeciras (Jefe I+D)

TIPOS DE FORMATOS



VIDRIO 500 ml



VIDRIO 250 ml