

ACEITES SIERRA SUR S.A.	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
	DSA-05/04	Página 1 de 3	Revisión nº4	Fecha: 20/07/19

VINO BLANCO CHARDONNAY (sin barrica)

- 1. Denominación comercial:** Vino blanco Chardonnay (Campoameno Chardonnay)
- 2. Clasificación productos según legislación vigente:** Vino blanco
- 3. Composición cualitativa:** Zumo de uva con fermentación alcohólica. Variedad de uva Chardonnay
- 4. Características físico-químicas:**
- Graduación alcohólica: 12,5 % Vol.
 - pH: entre 3,2 y 3,4
 - Acidez volátil: ≤ 0.8 g/litro expresado en ácido acético. Límite incrementado en 0.06 g/l por cada grado de alcohol que sobrepase a los 10 °.
 - Anhídrido sulfuroso: Si azúcares reductores residuales son inferiores a 5g/l la cantidad máxima será de 200mg/l. Si los azúcares son superiores a 5g/l será de 250 mg/l
- 5. Alérgenos:**

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO	NO
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		NO	NO
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a base de soja		NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		NO	NO
Frutos de cascara y productos derivados	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Castañas	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		SI	NO
Altramuces y productos base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

6. Procesado:

Recepción de la uva, recepción de aditivos y envases, almacenado, estrujado/despallado, prensado, preparación y adición de aditivos, fermentación, sulfitado, clarificación, estabilización, filtración esterilizante, sulfitado, envasado, etiquetado y venta en despacho a consumidor final o distribución.

7. Presentación:

El producto se vende embotellado

8. Envasado:

El producto se presenta envasado en:

- Botellas de vidrio de 75 centilitros, tipo Bordelesa. Tapadas con tapones de corcho cilíndrico.

- 9. Embalado:** En cajas de cartón.
- 10. Etiquetado:** El producto es etiquetado con etiquetas de papel autoadhesivo.
La etiqueta lleva inscrita:
- Denominación del producto
 - Número de lote
 - Volumen
 - Graduación alcohólica.
 - Razón social
 - N° R.S.I.
 - Alérgenos
 - N° registro envasadores
 - Variedad de uva
 - Año de la cosecha
- 11. Características del loteado:** - El número de lote se corresponde con seis dígitos (XX/YY/ZZ), que se corresponden con la fecha de envasado. Así, estos dígitos se corresponden con días-mes-año de envasado.
- 12. Condiciones de almacenamiento:** En lugar fresco y seco.
- 13. Condiciones de transporte** A temperatura ambiente.
- 14. Fecha de consumo preferente:** No se le estima fecha límite de consumo preferente.
- 15. Modo de empleo:** Consumo directo.
- 16. Etapa última de contemplación del plan:** Venta en industria o distribución.
- 17. Destino final del producto:** Población mayor de edad, excluida la de riesgo.