



FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Crema vinagre balsámico de Módena	Proveedor	Vinagres Parras S.A.	Edición	2
	Botella polietileno 250ml			Fecha	21/11/2016
	PARRAS				
	8410934257005				

1.- DATOS DE PROVEEDOR

1.1.- Datos del proveedor

Nombre de empresa	Vinagres Parras S.A.			CIF	A28008134
Dirección	Ctra de Albarreal, nº 3				
CP	45500	Localidad	Torrijos	Provincia	Toledo
Nº Teléfono	925761100	Nº Fax	925762484	e-mail	vp@vinagres-parras.com
Reg sanitario	24.00094/TO				

Personas de contacto

Alerta alimentaria	Nombre	Emilio Parras Blanco	Cargo	Director Gerente
	Teléfono	925761100	e-mail	eparrasblanco@vinagres-parras.com
Responsable comercial	Nombre	Fernando Zumajo		
	Teléfono	608125425	e-mail	fzumajo@vinagres-parras.com
Responsable de calidad	Nombre	Alba Diaz Alvarez		
	Teléfono	925761100 ext 6	e-mail	calidad@vinagres-parras.com
Responsable de marketing	Nombre	Sergio Torrijos Bellido		
	Teléfono	925761100	e-mail	sTorrijos@vinagres-parras.com

Otros datos

¿Dispone la empresa de laboratorio propio?	Sí	¿Dispone la empresa de laboratorio externo?	Sí
¿Ha certificado la empresa su sistema de Aseguramiento de la Calidad o alguno de sus productos?			
¿Dispone la empresa de un sistema de calidad basado en el A.P.P.C.C.?	Sí		
¿Dispone de certificado ISO?	Sí	Datos de certificado	EC-8080/14
¿Dispone de certificado IFS?	Sí	Datos de certificado	COID: 10509
¿Dispone de certificado BRC?	No	Datos de certificado	-
Otras acreditaciones	IGP Vinagre Blasamico de Modena		

1.2.- Datos de fabricantes

Nombre de empresa	Vinagres Parras, S.A.			CIF	A28008134
Dirección	Crta. De Albarreal, nº 3				
CP	45500	Localidad	Torrijos	Provincia	Toledo
Nº Teléfono	925761100	Nº Fax	925762484	e-mail	vp@vinagres-parras.com
Reg sanitario	24.00094/TO				
Acreditaciones	CSQA Nº 217171				

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Crema vinagre balsámico de Módena	Proveedor	Vinagres Parras S.A.	Edición	2
	Botella polietileno 250ml			Fecha	21/11/2016
	PARRAS				
	8410934257005				

2.- DATOS DEL PRODUCTO

2.1.- Denominación del producto

Denominación legal	Crema de vinagre balsámico de modena
Denominación comercial	Crema all aceto balsamico di Modena IGP
Categoría comercial	Aliños y aderezos
Defectos tolerables	El vinagre por su naturaleza puede intensificar su color
Descripción del producto	La crema balsamica de vinagre balsamico de Modena I.G.P es el resultado de la mezcla y homogeneizacion de ingredientes base como: mosto de uva concentrado y Vinagre balsamico de Modena para conseguir una textura untuosa.
Uso previsto	Ideal para potenciar el sabor de ensaladas y verduras. Óptima con carnes y pescados para dar un toque personalizado a las salsas o para revalorizar los quesos. Excelente con macedonias de frutas o helados. Puede ser ingerido por personas de cualquier grupo de edad. Apto para celíacos. No apto para intolerantes a los sulfitos

2.2.- Presentación del producto

Formato	Botella polietileno 250ml				
Peso o contenido neto (g/mL)	250	Capacidad nominal (mL)	-	Peso escurrido (g)	-
En caso de producto con peso variable, indicar el peso aproximado (g)			-		

2.3.- Dimensiones del producto final

	Máximo	Mínimo	Unidades	Método	Laboratorio	Frecuencia	Observaciones/Comentarios
Diametro	51	49	mm	metrico	interno	por lote	-
Altura	175	173	mm	metrico	interno	por lote	-
Peso neto	296,5	278,5	g	Pesada	interno	por lote	no incluye envase

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Crema vinagre balsámico de Módena	Proveedor	Vinagres Parras S.A.	Edición	2
	Botella polietileno 250ml			Fecha	21/11/2016
	PARRAS				
	8410934257005				

3.- ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO

3.1.- Vida útil del producto

730 días

3.2.- Composición del producto

	Categoría	%	País origen	Análisis/Control	Frecuencia	
MOSTO DE UVA CONCENTRADO	n/a	48,27	ESPAÑA	Según metodología OIV	por lote	
VINAGRE BALSAMICO DE MODENA	n/a	38,84	ITALIA	segun Reglamento (CE) Nº 583/2009	por lote	
Vinagre de vino	n/a	-	-	-	-	
Mosto de uva concentrado	n/a	-	-	-	-	
E-150d Caramelo de sulfito amónico	Colorante	-	-	-	-	
E-220 Dióxido de azufre	antioxidante	-	-	-	-	
AGUA	n/a	9,1	ESPAÑA	RD 140/2003	anual	
Almidon Modificado de Maiz	Espesante	1,82	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	
E-415 Goma xantana	Espesante	1,82	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	
E-150d Caramelo de sulfito amónico	Colorante	0,12	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	
E-202 Sorbato potásico	Conservador	0,01	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	
E-211 Benzoato sódico	Conservador	0,01	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	

3.3.- Cuestionario de evaluación de la materia primera

	Respuesta	Observaciones
¿Este producto ha estado sometido a un proceso de irradiación?	No	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de cloropropanoles?	n/a	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de las dioxinas?	n/a	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de hidrocarburos aromáticos?	n/a	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de metales pesados?	Sí	Segun Reglamento CE 1881/2006
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de micotoxinas?	Sí	Segun Reglamento CE 1881/2006
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de plaguicidas?	Sí	Según Reglamento CE 396/2005
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de residuos medicamentosos?	n/a	
¿Garantiza que la m.p. no contiene colorantes ilegales?	Sí	
¿La materia grasa total contenida en el producto suministrado contiene ácidos grasos TRANS?	No	

3.4.- Información analítica del producto final

	Características Organolépticas			
	Descripción	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio

Aspecto	denso y cremoso	sensorial	por lote	interno
Color	marron oscuro brillante	sensorial	por lote	interno
Olor	dulce intenso caracteristico	sensorial	por lote	interno
Sabor	agridulce	sensorial	por lote	interno

.	Características Físico-Químicas				
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Grados Brix	>35%	>35%	refractometría	por lote	interno
pH	<4	<4	pHmetro	por lote	interno

.	Características Microbiológicas				
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
aerobios 30°C	<5.10 ³ ufc/g	-	Observación microscópica	Plan de Muestreo VP	Interno
Levaduras	<5.10 ² ufc/g	-	Observación microscópica	Plan de Muestreo VP	Interno
Mohos	<5.10 ² ufc/g	-	Observación microscópica	Plan de Muestreo VP	Interno

3.5.- Productos modificados

Modificación	Respuesta	Observaciones
Enzimática	No	
Física	No	
Química	No	

3.6.- Declaración de alérgenos según RD 1334/1999, RD 1245/2008 y Rglto 1169/2011

SI: contiene el alérgeno, se debe indicar en el campo de observaciones el alergenos que contiene
NO: no contiene el alérgeno ni tampoco hay posibilidad de que contenga sus trazas
TRAZAS: no contiene el alérgeno, pero existe la posibilidad de contaminación cruzada

Alérgeno	Respuesta	Observaciones
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	No	
Huevos y productos a base de huevo.	No	
Pescados y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y en el vino.	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	No	
Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados(E 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	No	
Leche y sus derivados (incluida lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; lactitol.	No	

Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluso el alcohol etílico de origen agrícola.	No	
Apio y productos derivados.	No	
Mostaza y productos derivados.	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos paa el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	Sí	Sulfitos
Altramuces y productos a base de altramuces.	No	
Moluscos y productos a base de moluscos.	No	

El fabricante envasa el producto cumpliendo la Directiva 2003/89/CE que obliga a indicar en el etiquetado de los productos alimenticios y de las bebidas alcohólicas los ingredientes presentes en su composición que puedan producir reacciones alérgicas a personas propensas a padecerlas, el Real Decreto 36/2008 del 18 de enero "Modificación Norma General de Etiquetado" y Reglamento 1169/2011

3.7.- Declaración de gluten

	Respuesta	Observaciones
¿Posee certificado FACE o garantía de que el producto está libre de gluten?	Sí	Certificado libre gluten

3.8.- Declaración OGM (Organismos modificados genéticamente)

	Respuesta	Observaciones
¿Contiene OGM?	No	

El producto cumple con el Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus posteriores modificaciones

APROBADO POR CLIENTE: Por favor devolved firmada. Se considerarán aceptadas las especificaciones del producto en un plazo de 15 días si no se recibe contestación

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Crema vinagre balsámico de Módena	Proveedor	Vinagres Parras S.A.	Edición	2
	Botella polietileno 250ml			Fecha	21/11/2016
	PARRAS				
	8410934257005				

4.- ETIQUETADO DE LA UNIDAD DE VENTA

4.1.- Denominación del producto

Denominación legal	Crema de vinagre balsámico de modena
Denominación Comercial	Crema all aceto balsamico di Modena IGP

4.2.- Categoría comercial

Categoría comercial	Aliños y aderezos
---------------------	-------------------

4.3.- Ingredientes

Lista de Ingredientes	Mosto de uva concentrado, Vinagre balsámico de Módena (39%) (Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, colorante E-150d, antioxidante E-220), espesantes: almidón de maíz modificado y E-415, colorante E 150d, conservadores: E- 202 y E-211.
-----------------------	---

4.4.- Alérgenos

Contiene	Sulfitos
Puede contener trazas de	-

4.5.- Peso y contenido

Peso/Contenido Neto	250	Tamaño legal tipografía	-	Marcado "e"	No
---------------------	-----	-------------------------	---	-------------	----

4.6.- Valor nutricional

	Por 100*					
Valor energético (kJ)	505					
Valor energético (kcal)	119					
Grasas (g)	0					
de las cuales saturadas (g)	0					
Hidratos de carbono (g)	29					
de los cuales azúcares (g)	18					
Fibra alimentaria (g)	0,1					
Proteínas (g)	1,2					
Sal (g)	0,07					

* Por 100 g

**El valor de la ración es: 15

Este envase contiene 16 raciones

4.7.- Información adicional

Número de unidades	6 ud por caja
Información adicional	-

4.8.- Condiciones o características del número de lote

Codificación	LETRA/LETRA/LETRA
Descripción	Lote de mezcla/día envasado/año
Tamaño lote de producción	500 Litros
Lugar donde aparece el código	Envase (botella)

4.9.- Fecha de caducidad o consumo preferente

	Respuesta	Lugar donde aparece
Consumir preferentemente antes delDIA-MES-AÑO	No	
Consumir preferentemente antes del fin deMES-AÑO/AÑO	Sí	cara legal
Fecha de caducidad	No	
Fecha de envasado	No	
Fecha de fabricación	No	

4.10.- Iconos

Información relativa a alérgenos		Información relativa a la preparación		Información relativa al envase	
Sin gluten	Sí	Preparar en cazuela	No	Punto verde	Sí
Sin lactosa	No	Preparar en sartén	No	Reciclar	No
Información relativa a las características		Preparar en microondas	No	Tetrapack	No
Abrefácil	No	Preparar en horno	No	Pet	No
Contiene separadores	No	Preparar en parrilla	No	Dolphin safe	No
Contiene lonchas	No	Abrir X minutos antes de	No	Depositar en	No
Contiene X raciones	No	Descongelar X minutos antes d	No	Uso alimentario	Sí
Contiene X unidades	No	Agitar antes de usar	No	Información relativa a la conservación	
Con gas	No	Comida preparada/cocinada	No	Proteger de los rayos solares	No
Sin gas	No	X minutos de preparación	No	Mantener a menos de 18°C	No
				Conservar refrigerado entre	No

4.11.- Condiciones de conservación

Conservar en lugar fresco y seco

4.12.- País de origen

España

4.13.- Destino final previsto para el producto

Apto para todos los públicos. Aderezos y Aliños

4.14.- Características del envase y material de etiquetado

Tipo de envase	Botella de plastico redonda de Polietileno de 250 ml blanca con tapón negro de polietileno con dosificador antigoteo
Material del envase	Polietileno de Baja densidad
Gramaje del envase (g)	25
Material de la etiqueta	Papel couché
Gramaje de la etiqueta (g)	<1g
Tipo de impresión	Flexografía offset
Número de tintas etiqueta	Cuatricomía
FICHA TÉCNICA APROBADA POR:	ALBA DIAZ ALVAREZ Responsable de Calidad

