



FICHA TÉCNICA
VERMUT

CÓDIGO: PTMP
FECHA: FEB 2019
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO	
Nombre del producto:	VERMUT BLANCO
Ingredientes:	Vino blanco, alcohol melazas, azúcar, infusión vegetales
Consumo preferente:	No aplica
Registro embotellador:	3187-T
2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto:	Líquido
Color:	Amarillo pálido
Olor:	Fresco e intenso de botánicos macerados
Sabor:	Dulce, sedoso y de gran frescor, con un largo final en boca
Otras:	Ausencia materias extrañas
3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Alcohol adquirido (% vol)	15
Acidez total (g/l ac. tartárico)	4,6
Acidez volátil real (g/l ac. tartárico)	0,4
Densidad a 20 °C (g/l)	1034,1
4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Bacterias acéticas (ufc/100 ml)	< 100
Bacterias lácticas (ufc/100 ml)	< 100
Levaduras (ufc/100 ml)	< 100
Hongos (ufc/100 ml)	< 100
5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
Tratamiento Recibido	
Producto no irradiado	
Usos (Información para el consumidor)	
Para degustación en aperitivos	
Contiene alcohol y por tanto no esta indicado para ser consumido por niños, embarazadas o por otros grupos de riesgo	
Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.	
Contiene sulfitos. No contiene OGM. No aplica.	
Condiciones de conservación y transporte	
Almacenar en lugar fresco, seco, sin olores y al resguardo de la luz. Preservar de contacto directo con el suelo.	
El vermut pierde sus características a partir del segundo año de su embotellado, sin que ello suponga riesgo alguno para el consumidor.	
Certificados planta producción	
Certificado Sistema de gestión según ISO 9001:2015. Certificado FSSC 22000 Food Safety System Certification	

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad