



# FICHA TÉCNICA

VERMUT

CÓDIGO: FTMP  
FECHA: ENE 2019  
REVISIÓN: 5

CONSERVAS DANI S.A.U.

## 1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	VERMUT ROJO
Ingredientes:	Vino blanco, alcohol melazas, azúcar, infusión vegetales, caramelo E-150.
Consumo preferente:	No aplica
Registro embotellador:	3187-T

## 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Líquido
Color:	Rojo ambarino
Olor:	Fresco e intenso de botánicos macerados
Sabor:	Agradable, de toque amargo y prolongado paladar
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)	1035,3

## 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