

ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION

	Producto : Product: Formato/Format Marca/Brand :	CREMA A BASE DE VINAGRE DE VINO TINTO SABOR FRAMBUESA RASPBERRY CREAMY BALSAMIC GLAZE Botella/ Bottle de 250g y 400 ml BORGES-ESPAÑA	Código: ES-LB-C/3.2182 Edición: 4 Fecha: 17/11/2014 Página: 1/3
--	---	---	--

DESCRIPCION / DESCRIPTION

Crema a base de vinagre de vino tinto sabor a frambuesa con fruta / *Raspberry creamy balsamic glaze.*

DENOMINACION LEGAL PRODUCTO / LEGAL DENOMINATION PRODUCT

Crema a base de vinagre de vino tinto con frambuesa / *Raspberry creamy balsamic glaze.*

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Vinagre de vino tinto (49%), azúcares extraídos de frutas, jarabe de glucosa-fructosa, almidón modificado de maíz, puré de frambuesa (1%), colorante caramelo (E-150d), aromas de frambuesa / *Red wine vinegar (49%), extracted from fruit sugars, glucose-fructose syrup, modified corn starch, raspberry puree (1%), caramel (E-150d), flavor of raspberry.* Contiene **sulfitos** / *Contains sulfites*

INFORMACION ALERGENA / ALERGEN INFORMATION

Contiene sulfitos / *Contains sulfites*

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ORGANOLEPTICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
Aspecto <i>Aspect</i>	Denso, cremoso <i>Dense, creamy</i>	IT-LB-54
Color <i>Color</i>	Tinto Pardo <i>Red-Brown</i>	IT-LB-54
Olor <i>Flavour</i>	Acido, característico del vinagre sabor a frambuesa <i>Acid characteristic of raspberry vinegar</i>	IT-LB-54
Sabor <i>Taste</i>	Agridulce, característico del vinagre y de la frambuesa <i>Bittersweet, characteristic of vinegar and raspberry</i>	IT-LB-54
CARACTERES FISICO-QUIMICOS PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
Densidad (g/cm ³) <i>Density (g/cm³)</i>	1.15 – 1.17	IT-LB-162
Brix (°B)	35.0 - 39.0	IT-LB-147
Viscosidad a 22°C (cm/30s) <i>Viscosity 22°C (cm/30s)</i>	11.0 – 14.0	IT-LB-159
PH (%)	≤ 4.0	IT-LB-103
Acidez Acética (%) <i>Acetic acid (%)</i>	2.8 – 3.8	IT-LB-160
Anhídrido Sulfuroso (ppm) <i>Sulphur dioxide (ppm)</i>	≤ 100	IT-LB-69
CARACTERES MICROBIOLÓGICOS MICROBIOLOGICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
RECUENTO TOTAL (ufc/g) TOTAL PLATE COUNT (ufc/g)	≤ 1.000	IT-LB-84
MOHOS (ufc/g) <i>MOLDS (ufc/g)</i>	≤ 100	IT-LB-88
LEVADURAS (ufc/g) <i>YEASTS (ufc/g)</i>	≤ 100	IT-LB-88

Redactado por Administración de Calidad
Drafted by Quality Administration

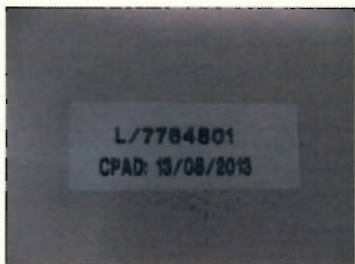
17/11/2014
 (signature & date)

Aprobado por Responsable Calidad
Approved by Quality Manager

17/11/2014
 (signature & date)

ESPECIFICACION CALIDAD/ QUALITY SPECIFICATION

	Producto : Product: Formato/Format Marca/ Brand :	CREMA A BASE DE VINAGRE DE VINO TINTO SABOR FRAMBUESA RASPBERRY CREAMY BALSAMIC GLAZE Botella/ Bottle de 250g y 400 ml BORGES-ESPAÑA	Código: ES-LB-C/3.2182 Edición: 4 Fecha: 17/11/2014 Página: 2/3
--	--	---	--

CARACTERISTICAS ENVASE Y ENVASADO PACKAGING AND PACKAGE CHARACTERS			
TIPO ENVASE // PACKAGE TYPE	250g		400ml
	Botella polipropileno/ Polypropylene bottle Sellado con opérculo/ Sealed with operculum Tapon rosca/ Thread cap Sleevado /Sleevado		Botella de Polietileno lineal de baja densidad/ Bottle linear low density polyethylene Tapon de rosca/ Thread cap Precinto seguridad /security seal Etiqueta adhesiva/ sticker
CODIFICACIONES ENVASE:/ CODIFICATION BAG - A IMPRIMIR DURANTE ENVASADO/ TO PRINT DURING PACKAGING Fecha consumo preferente/- Best before Lote fabricación/ fabrication lot Peso neto /net weight	SI (dd/mm/aa) SI L/xxxxxxx dia juliano 250g		SI (dd/mm/aa) SI L/xxxxxxx dia juliano 400g
- Código EAN 13 // EAN 13 Code	8410179005928		8410179004204
CARACTERISTICAS ENCAJADO Y PALETIZADO BOX AND PALLETIZATION CHARACTERS			
	250g		400ml
UNIDADES/EMBALAJE // UNITS/BOX	6	8	6
EMBALAJE/PLANTA // BOXES/LAYER	32	32	34
PLANTAS/PALET // LAYERS/PALLET	5	8	5
TIPO PALET // PALLET TYPE	CHEP 800x1200		CHEP 800x1200
COMPOSICION EMBALAJE // BOX COMPOSITION	V0201363: BANDEJA CREMAS 6 U. V0201364: TAPA CREMAS 6 U. V0401216: ETIQUETA CAJA 6 CREMA FRAMBUESA.	V0201353: BANDEJA 8 U CREMA BALSAMICA V0201354: TAPA 8U. CREMA BALSAMICA V0401241: ETIQUETA CAJA 8U. CREMA FRAMBUESA	V0201390: CAJA CREMA FRAMBUESA V0401235: ETIQUETA CREMA FRAMBUESA
CODIFICACION EMBALAJE // BOX CODIFICATION A IMPRIMIR LATERAL CAJA // TO PRINT IN LATERAL BOX			
CODIFICACION PALET // PALLET CODIFICATION	Etiqueta EAN 128		Etiqueta EAN 128

Redactado por Administración de Calidad Drafted by Quality Administration	 17/11/2014 (signature & date)
Aprobado por Responsable Calidad Approved by Quality Manager	 17/11/2014 (signature & date)

ESPECIFICACION CALIDAD/ *QUALITY SPECIFICATION*

	Producto : Product: Formato/Format Marca/Brand :	CREMA A BASE DE VINAGRE DE VINO TINTO SABOR FRAMBUESA RASPBERRY CREAMY BALSAMIC GLAZE Botella/ Bottle de 250g y 400 ml BORGES-ESPAÑA	Código: ES-LB-C/3.2182 Edición: 4 Fecha: 17/11/2014 Página: 3/3
--	---	---	--

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / *STORAGE CONDITIONS*

Conservar en lugar fresco y seco. *To keep in a fresh and dry place*

Condiciones de conservación recomendadas/ *Recommended storage conditions.*

- Temperatura/ *Temperature:* 6-14 °C
- Humedad relativa/ *relative moisture:* < 65%

FECHA CONSUMO PREFERENTE/ *BEST BEFORE*

Fecha de consumo preferente/ *best before date*

- 22 meses/months

OGM / *GMO*

- Producto no OGM conforme a las disposiciones comunitarias 1829/2003 y 1830/2003 / *Product OGM free according to communitarian dispositions 1829/2003 and 1830/2003*

CONTAMINANTES / *CONTAMINANTS*

- Aflatoxinas (B1 y B1+G1+B2+G2): Según Legislación Europea en vigor / *According current European Union regulations*
- Plomo, cadmio y otros contaminantes: Según Legislación Europea en vigor / *Lead, cadmium and other contaminants: According current European Union regulations*
- Pesticidas: Según Legislación Europea en vigor / *Pesticidas: According current European Union regulations*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / <i>NUTRITIONAL INFORMATION</i>	Por 100 g	Por 100 ml
Valor energético/ <i>energy values</i>	682 KJ/ 160 Kcal	792 kJ/186 kcal
Grasas/ <i>Fats</i>	0 g	0 g
De las cuales/ <i>Of which:</i>		
- Saturadas/ <i>Saturated</i>	0 g	0 g
Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i>	37 g	43 g
De los cuales/ <i>Of which:</i>		
- Azúcares/ <i>sugars</i>	32 g	37 g
Fibra alimentaria / <i>dietary fiber</i>	0 g	0 g
Proteínas/ <i>protein</i>	0.8 g	0.9 g
Sal/ <i>salt</i>	0.105 g	0.122 g

Control de Cambio: Se actualiza nutricional nueva legislación y lista de ingredientes tal cual indica en el diseño de envase

Redactado por Administración de Calidad <i>Drafted by Quality Administration</i>	 17/11/2014 <i>(signature & date)</i>
Aprobado por Responsable Calidad <i>Approved by Quality Manager</i>	 17/11/2014 <i>(signature & date)</i>