DESCRIÇÃO	
Denominação de venda	Vinagre de Vinho
Ingredientes	Vinagre de vinho, água, conservante (E-220).
Descrição do produto	Vinagre de 6º, obtido por fermentação acética de vinho.
Presença de alergéneos	Sim. Contém sulfitos
OGM	Não contém nem deriva de Organismos Geneticamente Modificados.
Público-alvo	Público em geral, excepto pessoas alérgicas ao anidrido sulfuroso.
	CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS
Acidez (exp. ácido acético)	Min – 60g/l
Álcool residual a 20ºC	Max – 1,5%
Anidrido sulfuroso total	Max – 170mg/l
	CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS
Contagem de mo a 30ºC	Não Aplicável
Contagem de bolores e leveduras a 25ºC	N.A.
Contagem de E.coli	N.A.
Contagem de enterobacteriaceae	N.A.
	CONTAMINANTES (Reg. (CE) nº1881/2006)
Chumbo	Max – 0,2mg/l
Ocratoxina A	Max – 2µg/kg
	CARACTERISTICAS NUTRICIONAIS
Valor energético (kcal/kj) /100ml	20kcal/89,76kj
Proteínas (g)	0g
Hidratos de carbono (g)	0,6g
Dos quais açucares (g)	0,14g
Lipidos (g)	0g
Dos quais saturados (g)	0g
Fibras alimentares (g)	0g
Sódio (g)	0g
	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aspecto	Límpido, podendo admitir-se ligeiro depósito ou turvação
Cor	Próprio da natureza da matéria-prima
Aroma	Acético, próprio da natureza da matéria-prima
Sabor	Próprio da natureza da matéria-prima
	APLICAÇÕES
	Molhos, tempero de saladas.
	PRAZO DE VALIDADE
	Não Aplicável
	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
	Temperatura ambiente, evitando exposição solar.

ACONDICIONAMENTO						
PET	15x250ml	20x500ml	12x750ml	12x1000ml	1x5000ml	---
PP	1x1030L	---	---	---	---	---
VIDRO	---	---	---	---	---	---
SAQUETAS	---	---	---	---	---	---