

1. Identificación del producto

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO	Vinagre balsámico
CLASIFICACIÓN	Aditivos/ingredientes
TARIC	2209
INGREDIENTES	Vinagre de vino, mosto de uva concentrado (contiene SULFITOS), colorante: E 150d.
ORIGEN	España
Nº RGSAA	24.01431/J
MARCAS	Minioliva, Alcaláoliva
FORMATOS MONODOSIS	8 ml (12, 150, 80, 600)
FORMATOS PET	NO
FORMATOS VIDRIO	250 ml
GRANEL	NO

2. Características organolépticas

APARIENCIA	Limpio y brillante
COLOR	Caoba oscuro
SABOR	Típico sin sabores ni olores extraños
OLOR	Propio de fermentación acética y la estancia en barrica (cacaos y vainilla)

3. Características físico-químicas y microbiológicas

Parámetro	Límite
Alcohol residual (% V/V)	≤0,5%
Acidez total %	6% ±0,20%
Extracto seco (g/l*º)	≥1,2
Azúcar (procedente de forma exclusiva del mosto) (g/l)	>150
Anhídrido sulfuroso (mg/l)	<50
Acetoína (ppm)	>30
Dada la característica del producto (pH< 4,4) según el reglamento 2073/2005 (en posteriores modificaciones) se estima que no puede favorecerse el desarrollo de microorganismos patógenos.	

4. Diagrama de flujo

Alcalá Oliva S.A. es una empresa envasadora por lo que a continuación se presenta el método de elaboración del producto por parte del proveedor (1-11) y a partir del punto 12 se exponen las etapas del proceso realizadas en nuestras instalaciones:

1. Selección de materia prima (vino).
2. Recepción y control de materia prima.

3. Preparación de materia prima para la fermentación.
4. Fermentación (control continuo del proceso).
5. Elaboración de vinagre de vino en barrica.
6. Selección de mosto de uva concentrado.
7. Producción de VINAGRE BALSÁMICO: Extracción de vinagre de vino de barriles y mezcla con mosto de uva concentrado y caramelo E-150d, según la fórmula establecida.
8. Almacenamiento de vinagre balsámico en barrica.
9. Extracción de vinagre balsámico de barrica.
10. Filtración
11. Expedición y entrega en contenedores IBC
12. Recepción y control de calidad en nuestra planta de envasado
13. Almacenamiento a temperatura ambiente
14. Filtración
15. Llenado/Embotellado
16. Embalaje
17. Almacenamiento de productos terminados
18. Expedición

5. Información nutricional media

Información nutricional/Nutrition facts	100 g	100,0 ml	8 ml
Valor energético/Calories	551 kJ	639 kJ	51 kJ
	130 Kcal	151 Kcal	12 Kcal
Grasas, de las cuales/Fats, of which	0 g	0 g	0 g
Grasa saturada/Saturated fats	0 g	0 g	0 g
Grasa monoinsaturada/Monounsaturated fats	0 g	0 g	
Grasa poliinsaturada/Poliunsaturated fats	0 g	0 g	
Grasa <i>trans</i> /Trans fats	0 g	0 g	
Colesterol/Cholestherol	0 g	0 g	
Hidratos de carbono, de los cuales/Carbohydrated, of which	32 g	37 g	3,0 g
Azúcares/Sugars	31 g	36 g	2,9 g
Proteínas/Proteins	0,5 g	0,5 g	0 g
Sal/Salt	0,07 g	0,08 g	0 g
Fibra/Fiber	0,77 g	0,89 g	0 g

6. Trazabilidad

Lote (L) (Real Decreto 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio)
Se siguen dos procesos de loteado para según qué productos:

	FICHA TECNICA VINAGRE BALSAMICO	DSA-05/11	Fecha: 02/04/2025
		Rev 5	Página 3 de 5

LERDDMMAAXYYVVW, dónde:

- **L**: letra que se utiliza siempre para indicar que se trata del "**Lote**"
- **E**: esta letra identifica al producto **ecológico**; solamente se utiliza en tal caso. Si no procede, omitir esta letra.
- **R**: esta letra se utiliza solo en el caso de que existe un **reenvasado** (un cambio de un formato a otro diferente). Si no procede, omitir
- **DD**: día de envasado (01, 02, 03...31)
- **MM**: mes de envasado (01, 02, 03...12)
- **AA**: año de envasado (24, 25, 26...)
- **X**: línea de producción (A, B, C, D; solo para las monodosis)
- **YY**: tipo de producto
- **VV**: formato (solo para botellas)
- **W**: tipo de plástico (solo para las monodosis)

*Excepción para artículos surtidos:

LRDDMMAA

L: Letra que siempre se utiliza para indicar que se trata del "Lote".

R: Reenvasado.

DD: Día de envasado.

MM: Mes de envasado.

AA: Año de envasado.

Fecha de consumo preferente: Se considera la fecha de caducidad más corta de la composición del producto.

7. Alérgenos

- El producto contiene sulfitos (procedentes del mosto de uva concentrado)
- El producto no presentará otro alérgeno de los incluidos en el Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011

8. Organismos genéticamente modificados (OGM)

- El producto y sus ingredientes no proceden de OGM según el Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- El producto y sus ingredientes no proceden de OGM según el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismo genéticamente modificados y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

9. Conservación y fecha de duración mínima

- Mantener en lugar fresco a temperatura ambiente.
- Proteger de fuentes de luz y calor.

CADUCIDAD:

	FICHA TECNICA VINAGRE BALSAMICO	DSA-05/11	Fecha: 02/04/2025
		Rev 5	Página 4 de 5

-Según el R.D. 1334/1999 art. 11.f, el vinagre está exento de presentar fecha de duración mínima.
-No obstante, la fecha de consumo preferente indicada es de 3 años desde la fecha de envasado.
-La codificación empleada para expresarlo será AAAA-MM, dónde:
AAAA: corresponde al año (2024 y sucesivamente)
MM: corresponde al final del mes (01,02...12)
-Si algún cliente requiere algún formato de fecha de consumo preferente específica, deberá comunicarlo por escrito definiendo el formato.

10. Población de destino

-Producto destinado a toda la población en general excepto aquellas personas alérgicas a los sulfitos

11. Condiciones de transporte

-No se requieren condiciones especiales de temperatura, pudiéndose realizar a temperatura ambiente

12. Usos del producto

-Se trata de un producto para consumo directo, que no requiere de ningún tratamiento por parte del consumidor final. Puede ser utilizado al gusto en aderezos y preparación de salsas, adición directa a carnes, pescados y ensaladas.

13. Etiquetado

Resumen de la información que consta:

- Denominación de venta
- Lista de ingredientes
- Alérgenos
- Condiciones de conservación
- Cantidad neta
- Razón Social
- Marca
- Tabla nutricional
- Lote y fecha de consumo preferente

14. Conformidad respecto a la legislación

Este producto cumple con los requisitos de la legislación española en vigor en materia de salsas de mesa:

- Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres.

Asimismo, cumple con los requisitos de la disposición horizontal europea vigentes en materia de etiquetado, seguridad alimentaria, higiene, aditivos, contaminantes y residuos de plaguicidas:

	FICHA TECNICA VINAGRE BALSAMICO	DSA-05/11	Fecha: 02/04/2025
		Rev 5	Página 5 de 5

- REGLAMENTO (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- REGLAMENTO (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- REGLAMENTO (CE) No 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- REGLAMENTO (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- REGLAMENTO (CE) No 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios
- 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
- REGLAMENTO (UE) no 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

