



TRANS GOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 14/02/2024

REVISIÓN:

D.o. toro tinto "conde iznar" - 00006466

Código producto	00006466
Nombre producto	D.o. toro tinto "conde iznar"
Denominación legal	VINO
Marca	CONDEDEIZNAR
EAN13	8410702022644



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: Uva, Conservante: **dióxido de azufre**, reguladores de acidez: contiene E334 y/o E270; estabilizantes: contiene E353, E456 y/o E414. Contiene sulfitos.

Alérgenos:

ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
Cereales que contienen gluten y sus derivados	NO	NO	Crustaceos y sus derivados	NO	NO
Huevos y sus derivados	NO	NO	Pescado y sus derivados	NO	NO
Cacahuetes y sus derivados	NO	NO	Soja y sus derivados	NO	NO
Leche y sus derivados	NO	NO	Frutos Secos y sus derivados	NO	NO
Apio o sus derivados	NO	NO	Mostaza o sus derivados	NO	NO
Semillas de Sesamo sus derivados	NO	NO	Dioxido de Azufre y Sulfitos	SI	NO
Altramuces y sus derivados	NO	NO	Moluscos y sus derivados	NO	NO



TRANS GOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 14/02/2024

REVISIÓN:

D.o. toro tinto "conde iznar" - 00006466

Información nutricional por 100g

Valor energético (KJ)	326
Valor energético (KCAL)	78
Grasas (G)	0
Grasas saturadas (G)	0
Hidratos de Carbono (G)	0,6
Azúcares (G)	0,6
Proteínas (G)	0
Sal (G)	0

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Guinda cubierto con intensidad de vivo brillo, en capa fina cárdenos amontados.
Olor	Primarios: frutos rojos, moras, grosellas y endrinas, también lácticos
Sabor	Carnosidad, taninos dulces, pastosidad en el paladar y largo de recorrido.



TRANS GOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 14/02/2024

REVISIÓN:

D.o. toro tinto "conde iznar" - 00006466

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Grado alcohólico (%vol): 13.5 % Vol. (FTIR) Masa volúmica (g/cc): 0.9944 g/cc (Anton Para) Azúcares totales (g/l): 6 g/l (Volumétrico) Acidez volátil (g/l ác. acético): < 0.8 g/l (García Tena) Acidez total (g/l en ác. tartárico): 5 g/l (Volumétrico) Sulfuroso libre (mg/l): 35 mg/l (Titrador) Sulfuroso total (mg/l): < 150 mg/l (Titrador) Ocratoxina A: (HPLC) Plomo: (ICP. Los valores de esta tabla se refieren al momento del embotellado del vino, por lo tanto, pueden sufrir pequeñas variaciones con el paso del tiempo.)

TRAZABILIDAD

L-XXYYYYYC - XX = nº centro de trabajo YYYYY = nº correlativo

Condiciones de conservación:

Conservar en lugar seco y fresco, protegido de la luz y de fuertes olores.

En caso que haya diferencias entre la información de la ficha y la etiqueta, hay que priorizar siempre la información que se indica en la etiqueta. Para cualquier consulta pueden dirigirse a nuestro Servicio de Atención al Cliente (SAC) a la siguiente dirección sac@miquel.es o al teléfono 900 300 097.