



TRANSGOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 11/02/2024

REVISIÓN:

D.O. RUEDA BLANCO "CONDE IZNAR" VERDEJO SELECCIÓN - 00006457

Código producto	00006457
Nombre producto	D.O. RUEDA BLANCO "CONDE IZNAR" VERDEJO SELECCIÓN
Denominación legal	VINO
Marca	CONDEDEIZNAR
EAN13	8410702022606



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: Uva, conservantes: E300 y **dióxido de azufre**; reguladores de acidez: contiene E334 y/o E296 y/o E330; estabilizador: E456. 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
Cacahuets 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



TRANSGOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 11/02/2024

REVISIÓN:

D.O. RUEDA BLANCO "CONDE IZNAR" VERDEJO SELECCIÓN - 00006457

Información nutricional por 100g

Valor energético (KJ)	308
Valor energético (KCAL)	74
Grasas (G)	0
Grasas saturadas (G)	0
Hidratos de Carbono (G)	0
Azúcares (G)	0
Proteínas (G)	0
Sal (G)	0

ESPECIFICACIONES



TRANS GOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 11/02/2024

REVISIÓN:

D.O. RUEDA BLANCO "CONDE IZNAR" VERDEJO SELECCIÓN - 00006457

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Amarillo pálido a amarillo pajizo e incluso amarillo verdoso, limpio y brillante.
Olor	Limpia de intensidad media donde predominarán aromas frutales junto a toques florales de intensidad variable.
Sabor	Debe transmitir sensaciones frescas junto a un importante cuerpo y estructura con un toque amargo característico de la variedad Verdejo. Este tipo de vino debe tener un marcado carácter varietal.

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

Grado alcohólico (%vol): (FTIR) Masa volúmica (g/cc): (Anton Paar) Azúcares reductores (g/l): (Volumétrico) Acidez volátil (g/l ác. acético): (García Tena) Acidez total (g/l en ác. tartárico): (Volumétrico) Sulfuroso libre (mg/l): (Paul) Sulfuroso total (mg/l): (Paul) Ocratoxina A: (HPLC) Plomo: (Absorción atómica. Los valores se refieren al momento del embotellado del vino, por lo tanto, pueden sufrir pequeñas variaciones con el paso del tiempo.)



TRANS GOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 11/02/2024

REVISIÓN:

D.O. RUEDA BLANCO "CONDE IZNAR" VERDEJO SELECCIÓN - 00006457

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.