

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL</b>	Código:	PFD-167
		Edición:	1
		Fecha:	09/04/2021

PRODUCTO:	<b>DOMINIO DE BACO ROBLE 2020 D.O. ENVEJECDO 13,5%</b>	Referencia:	60200969
CALIFICACIÓN:	<b>VINO TINTO D.O. 13,5%</b>		
INGREDIENTES:	Vino tinto TEMPRANILLO , anhídrido sulfuroso		
ALÉRGENOS:	Contiene sulfitos		
USO DEL PRODUCTO:	Producto destinado al consumo directo para mayores de 18 años. Consumir de forma moderada. Extremar las precauciones en su consumo aquellas personas que sufran hipersensibilidad a sulfitos. No apto para mujeres embarazadas. El consumo de bebidas alcohólicas perjudica su capacidad para conducir vehículos u operar maquinaria.		
VIDA ÚTIL:	Por las características del producto su vida comercial es indeterminada ya que este tipo de producto es no perecedero.		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Conservar a temperatura ambiente		
CONDICIONES DE TRANSPORTE:	Producto paletizado. Transporte en vehículos en buenas condiciones higiénicas		

<b>MATERIAL DE ENVASE</b>							
MATERIA PRIMA:	Vino tinto D.O. para envasar						
BOTELLA:	BD. Cónica "VINTAGE"						
CIERRE:	Corcho natural 44 x 24 TRIO LOGO DOMINIO BACO						
CÁPSULA:	Cápsula complejo NEGRA ANONIMA						
ETIQUETA:	Etiqueta DOM. BACO ROBLE (MOSAICO)						
CONTRA:	Contraetiqueta DOM. BACO ROBLE D.O 13,5% (MOSAICO)						
TIRILLA:	TIRILLA DO ENVEJECIDO						
PRESENTACIÓN DE LA BOTELLA:	Alturas medidas desde la base de la botella a la parte superior de cada una de ellas: <table style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 0 10px;"><b>Etiqueta</b></td> <td style="text-align: center; padding: 0 10px;"><b>Contra</b></td> <td style="text-align: center; padding: 0 10px;"><b>Tirilla</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center; border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black;"> <b>170 mm base a part 170 mm base a parte s 75 mm base a parte sup</b> </td> </tr> </table>	<b>Etiqueta</b>	<b>Contra</b>	<b>Tirilla</b>	<b>170 mm base a part 170 mm base a parte s 75 mm base a parte sup</b>		
<b>Etiqueta</b>	<b>Contra</b>	<b>Tirilla</b>					
<b>170 mm base a part 170 mm base a parte s 75 mm base a parte sup</b>							
CAJA:	Caja CÓNICA 6 uds DOMINIO DE BACO.						
SEPARADOR:	Separador CÓNICA estándar 6 uds.						
PALET:	Palet europeo 120x80cm (2ª mano)						

<b>LOGÍSTICA</b>					
<b>UNIDAD DE ENVASE</b>					
CÓDIGO EAN:	8445077000560				
PESO NETO (GR):	750	PESO BRUTO (GR)	1300		
ALTO (cm):	30	LARGO (cm):	8	ANCHO (cm):	8
<b>AGRUPACIÓN</b>					
CÓDIGO EAN:	18445077000567				
PESO BRUTO (KG):	8	BOTELLA/CAJA	6		
ALTO (cm):	29,7	LARGO (cm):	23,2	ANCHO (cm):	16
<b>PALET</b>					
Nº CAPAS:	5	CAJAS/CAPA:	21	CAJAS/PALET:	105
PESO BRUTO (KG)	839	ALTURA (cm):	163		

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL</b>	Código:	PFD-167
		Edición:	1
		Fecha:	09/04/2021

DISEÑO	
<p><b>OBSERVACIONES DE LOTIFICADO:</b>  <b>LAXYYYAz</b>  L(lote) <b>AA</b>(dos últimos dígitos del año de producción) <b>X</b>(número línea de envasado) <b>YYY</b> (día de producción según calendario juliano, tres dígitos) <b>z</b> (A,B,C,... distintas producciones el mismo día en la misma línea)</p>	

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		
GRADO ALCOHÓLICO	13,5 ± 0,5	%vol.
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,5	g/l
ACIDEZ VOLÁTIL	máx. 0,6	g/l
SO2 LIBRE	40 ± 5	ppm
SO2 TOTAL	máx. 130	ppm
COLOR	min. 7	PC (A420 + A520 + A620)
TURBIDEZ	<3	NTU
AZÚCARES TOTALES	máx. 2	g/l

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
BACTERIAS AEROBIAS TOTALES	< 100	ufc
LEVADURAS	< 10	ufc
MOHOS	<5	ufc

CATA
<p>100% Tempranillo de cepas en vaso recolectadas a mano, de 30 años de vejez media.  VISTA: Núcleo picota, cuerpo de capa media-alta y ribete abierto y vivo.  NARIZ: Notas varietales (guindas y regaliz), fermentales (nata y tabaco de pipa) y de crianza (galleta, cereza, chocolate) conjugadas con armonía.  BOCA: Pleno, intenso y con cuerpo. Da fruta silvestre, confitura, cereza, regaliz y chocolate. Equilibrado, cálido y con volumen; final intenso y persistente.  Se aconseja consumo a: 18º C.</p>

REQUISITOS LEGALES
<p>Este producto procede de uvas sanas y maduras. Su obtención se realiza conforme a la reglamentación vigente en la Comunidad Europea (Reglamento CE 479/2008 OCM Vitivinícola) y modificaciones posteriores. No está adulterado ni modificado mediante la adición de cualquier componente natural o artificial. El producto está libre de organismos genéticamente modificados (GMO). En lo que respecta a residuos de plaguicidas y otros contaminantes (Ocratoxina A, metales pesados, etc...), el producto cumple con la legislación vigente tanto nacional como europea. El producto se envasa cumpliendo la Directiva 2003/89/CE que obliga a indicar en el etiquetado de los productos alimenticios y de las bebidas alcohólicas los ingredientes presentes en su composición que puedan producir reacciones alérgicas a personas propensas a padecerlas, el Real Decreto 36/2008 del 18 de enero "Modificación Norma General de Etiquetado" y Reglamento 1169/2011.</p>

**OBSERVACIONES**

Los valores analíticos se corresponden al momento del embotellado.

Elaborada por: Resp. Calidad



DCOOP  
S. COOP. AND.

Aprobada por: Director de Planta



DCOOP  
S. COOP. AND.