

PRODUCTO: VINAGRE DE ALCOHOL PARA LIMPIEZA MARCA DEOGAR

ASIGNADA A	
VIGENTE A	21-11-24



APROBADA POR:
FIRMA

OBSERVACIONES DEL CLIENTE**SELLO-FECHA-FIRMA (Devolver esta primera página de aceptación firmada, si no es devuelta firmada en el plazo de 20 días se considerará aceptada)**

FICHA TÉCNICA

Vinagre de Alcohol

FICHA TÉCNICA

- 1- IDENTIFICACION DEL PRODUCTO
- 2- DATOS SENSORIALES
- 3- CARACTERÍSTICAS PRODUCTO
- 4- DIAGRAMA DE FLUJO
- 5- PRODUCTO NO IRRADIADO
- 6- ALÉRGENOS
- 7- OGM
- 8- CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN
- 9- CONDICIONES ESTABLECIDAS CON EL CLIENTE
- 10- POBLACIÓN DE DESTINO
- 11- CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO
- 12- USO DEL PRODUCTO

1	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
	PRODUCTO	VINAGRE DE ALCOHOL PARA LIMPIEZA
	LEGISLACIÓN	Artículo 3 punto 6 del R.D. 661/2012
	PROVEEDOR	GOYVAL VINAGRES S.L.
	Nº R.G.S.A.	24.00836/AB
	INGREDIENTES	Vinagre de Alcohol
	CATEGORIA	Productos de limpieza
	MARCA	DEOGAR
	FORMATO	15 botellas de 1l PET por caja

2	DATOS SENSORIALES	
	APARIENCIA	Limpio y brillante
	COLOR	Incoloro
	SABOR	Típico sin sabores ni olores extraños
	OLOR	Propio de fermentación acética

FICHA TÉCNICA

Vinagre de Alcohol

3	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICAS-MICROBIOLÓGICAS	
PARAMETROS	VALORES REQUERIDOS**	
Acidez Total	8 % ± 0.20 %	
Alcohol residual	< 0,5 % v/v	
Anhídrido sulfuroso	< 10 ppm	
Metanol	0,5 g/l	
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.		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS POR CLIENTE		
OBSERVACIONES:		
Goyval garantiza el origen biológico de sus vinagres		
ESTOS ANÁLISIS SE REALIZAN BAJO MÉTODOS ANALÍTICOS SEGÚN LAS NORMAS UNE Y MÉTODOS OFICIALES DE ANÁLISIS DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.		
Nota**: Los límites expresados en la tabla anterior son los recogidos en la legislación de referencia RD 661/2012		

4	DIAGRAMA FLUJO	
1. SELECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA: Alcohol		TRAZABILIDAD
2. RECEPCIÓN Y CONTROL DE LA MATERIA PRIMA		
3. PREPARACIÓN DE LA MATERIA PRIMA PARA FERMENTACIÓN: NODRIZA		
4. FERMENTACIÓN: CONTROL EN CONTINUO DEL PROCESO		
5. CLARIFICACIÓN Y DECANTACIÓN DEL VINAGRE EN RAMA		
6. FILTRACIÓN		
7. PREPARACIÓN DEL VINAGRE A ESPECIFICACIÓN DEL CLIENTE		
8. ENVASADO		
9. SALIDA DEL VINAGRE HACIA CLIENTE		
10. ENTREGA A CLIENTE		

FICHA TÉCNICA

Vinagre de Alcohol

5	PRODUCTO NO IRRADIADO
	Este producto no ha sido irradiado en ninguna de sus etapas de elaboración (RD 348/2001)
6	ALÉRGENOS
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El producto suministrado contiene sulfitos en concentración inferior a 10 ppm. ▪ El producto no presentará otro alérgeno de los incluidos en Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.
7	ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 organismos modificados genéticamente 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.
8	CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CADUCIDAD: Según el R.D. 1334/1999 art. 11.f, el vinagre está exento de presentar fecha de duración mínima. ▪ Una vez abierto el envase, por cuestiones organolépticas se recomienda su consumo en no más de 5 años desde su fecha de envasado. ▪ Si algún cliente requiere alguna fecha de consumo preferente específica, deberá comunicarlo por escrito definiendo formato y periodo para dicha fecha. ▪ El vinagre debe mantenerse preferiblemente en ausencia de luz UV directa ▪ El vinagre se debe mantener lo más hermético posible en su envase, evitando una oxigenación excesiva del producto. ▪ Las condiciones idóneas de temperatura oscilan entre los 8°C y los 20°C
9	CONDICIONES ESTABLECIDAS CON EL CLIENTE
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esta ficha técnica, por si sola, no representa la comercialización alguna del producto referenciado al destinatario de la misma. ▪ Goyval Vinagres suministra sus productos acordes con las especificaciones descritas en la legislación 661/2012. ▪ Goyval Vinagres no se hace responsable del producto una vez manipulado por el cliente, ▪ Para la aceptación de reclamaciones e incidencias del producto, es obligatorio ponerse en contacto con nuestro Departamento de Calidad para seguir el protocolo correcto para la toma de muestras y validación de las mismas.
10	POBLACIÓN DE DESTINO

FICHA TÉCNICA

Vinagre de Alcohol



(Aprobado RQSA 07/02/14)

- No se han identificado grupos de riesgo. Apto para cualquier consumidor y para el uso establecido. Mantiene sus propiedades de producto apto para alimentación teniendo en cuenta la acidez que tiene.

11

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

- Para el transporte a granel, se requiere de una adecuada limpieza e higiene de la cisterna.
- Para el transporte de productos envasados no se requieren condiciones específicas concretas, tan solo que el vehículo se encuentre libre de olores, limpio y que en el mismo no se transporten materias no alimentarias. El transporte siempre se deberá de realizar en vehículos cubiertos.
- Tanto el transporte a granel, como el transporte de productos envasados no requiere condiciones especiales de Tª, pudiéndose transportar a Tª ambiente.

12

USO DEL PRODUCTO

- Se trata de un producto destinado al uso directo para limpieza y descalcificación, que no requiere de ningún tipo de tratamiento por parte del consumidor final.
- Este producto, preferiblemente diluido y bien dosificado, es apto para consumo por lo que puede ser empleado en la limpieza de elementos que vayan a ser usados en alimentación.