

SEÑORÍO DE NAVA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	APG/07-02 Rev 03 27/04/2021
--------------------	--	-----------------------------------

Tipo de Vino NOMBRE	VINO TINTO VEGA CUBILLAS TINTO	Añada	2022	Fecha	11/04/2023
Código EAN 13	8412138803200				

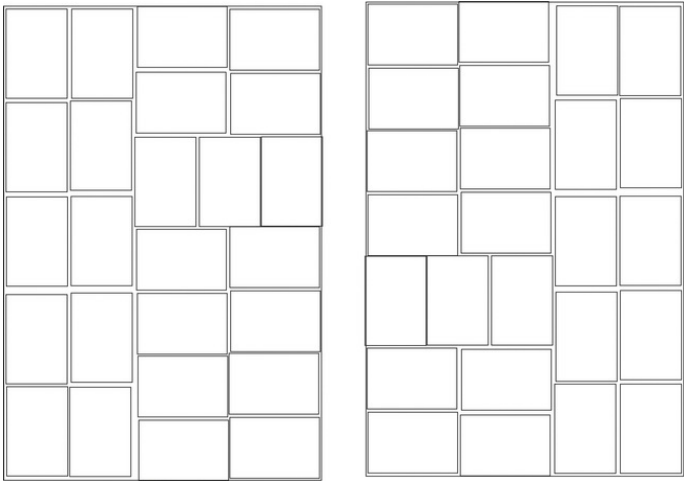
Todos nuestros vinos son conformes a	Reglamento 1881/2006 y modificaciones. Límite de Ocratoxina y Plomo. Reglamento CE 606/2009 y modificaciones. Límites de sulfuroso en vinos. Reglamento 396/2005 y modificaciones. Límites de residuos de plaguicidas. Reglamento 1169/2011 y modificaciones. Etiquetado y alérgenos.
--------------------------------------	--

EMBALAJE	CÓDIGO DE PRODUCTO/ DUN 14				78412138803209
Código	DESCRIPCIÓN	Proveedor	Dimensiones	Peso caja vacía	Peso caja llena
CJ06VCJVSS	Caja 6B 75cl SIN separador y CON código de barras incluido	Santorroman	224x150x300mm	0,181 kg	6,967 kg

* Se incluye el peso del separador

PALETIZADO CAJA 6 BOTELLAS					
Palet	Nº Cajas/Capa	Nº Capas	Nº Cajas Palet	Dimensiones	Peso bruto
EU	25	4	100	800x1200x1344mm	721,7 kg
EU: palet europeo 120x80x144 mm, 25 kg					

Esquema paletizado



1ºy 3ºcama

2º y 4º cama



Caja de 6 Botellas

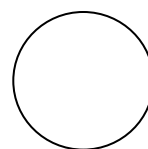
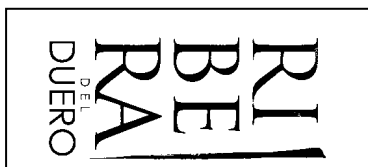
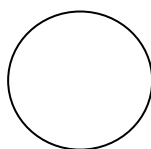
BOTELLA

Código	Nombre botella	Proveedor	Volumen	Altura	Diámetro	Color	Peso botella vacía	Peso botella llena
BO75VEENLO	ENOLOGIC	BA GLASS	75cl	H=300 mm	Ø=73 mm	VERDE	0,370 kg	1,131 kg
BO75CAENLO	ENOLOGIC	BA GLASS	75cl	H=300 mm	Ø=73 mm	CANELA	0,370 kg	1,131 kg

CORCHO

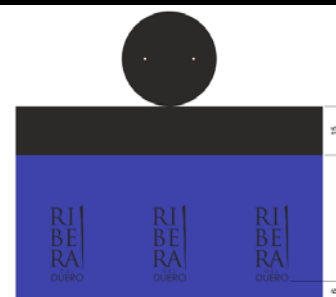
Código	Tipo	Proveedor	Marcado	Dimensiones	Peso
COAD44X23RB	ADVANTEC	AMORIM	RIBERA DEL DUERO	44X23 mm	5,2 g

#



CÁPSULA

Código	Material	Proveedor	Dimensiones	Color
CAAZNERD	COMPLEJO	RAMONDIN	29,25x60 mm 1,2 g	AZUL NEGRO RIBERA DUERO



ETIQUETA

Código	Material	Proveedor	Dimensiones etiqueta	Dimensiones contraetiqueta	Tipo de pegado
ET75VCTJAD	SUPERMAT 90g	LABELGRAFIC	100x130mm	60x85mm	ADHESIVA
CT75VCTJ14	G- SUPERMAT 90g				

LOTEADO

LUGAR DE COLOCACIÓN= CONTRAETIQUETA-TIRILLA

Descripción del Lote: L-XYZZZ

X, será una letra que representa el año en el que se realiza el etiquetado, según la tabla de codificación de loteado

Y, será un número del 1 al 9, que identifica el número del etiquetado del día, en cada cambio de formato, marca o tipo de vino se incrementa este dígito en 1.

ZZZ, se formará por un número entero de tres cifras que representa el número Juliano correspondiente al día del etiquetado.

Ejemplo L-A1042, sería la producción nº1 del día 11 de febrero de 2020

SEÑORÍO DE NAVA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	APG/07-02 Rev 03 27/04/2021
--------------------	--	-----------------------------------

ELABORACIÓN
<p>Variedad de Uva: Tinta del País.</p> <p>Vendimia manual. Despalillado y estrujado. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 12 días a 25-26 °C, con remontados periódicos. Fermentación maloláctica en inoxidable. Clarificación y Filtración. Embotellado y salida al mercado.</p>

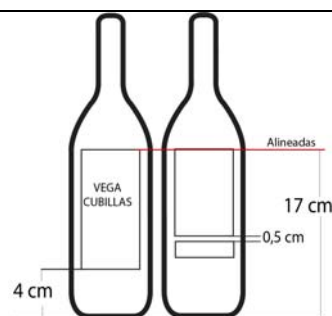
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO	
Vista	Color rojo con tintes violáceo propios de su juventud. De capa media y brillante.
Nariz	En nariz limpio, intenso y franco. Aromas primarios de frutas silvestres, destacando frambuesa y mora.
Boca	En boca bien estructurado, vivo y equilibrado.

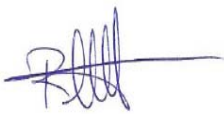


ANÁLISIS ENOLÓGICO			
Parámetro y Unidad	Valor	Tolerancia	Método de Análisis
Grado alcohólico (%vol)	14,15	± 0.5	Ebullométrico
Acidez Total (g/l Ac.Tartárico)	4,75	± 0.5	Volumetría
Acidez Volátil (g/l Ac. Acético)	0,48	± 0.5	Destilación y volumetría (García – Tena)
pH	3,88	± 0.1	Potenciometría (pHmetro)
Glucosa + Fructosa (g/l)	0,24	< 1,5	Multianalizador enzimático
Ácido málico (g/l)	0	< 0,5	Multianalizador enzimático
Sulfuroso Libre (mg/l)	32	< 35	Rankine
Sulfuroso Total (mg/l)	48	< 200	Rankine

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			
Parámetro y Unidad	Valor	Tolerancia	Método de Análisis
Bacterias (UFC/ml)	0 UFC/100 ml	< 40	Cultivo microbiológico
Levaduras-mohos (UFC/ml)	0 UFC/100 ml	< 20	Cultivo microbiológico

USO ESPERADO	CONDICIONES DE CONSERVACION	OGMs y alérgenos
El vino es alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial de uva fresca, estrujada o no, de mosto o de uva. Consumo indicado para cualquier persona excepto niños, embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.	Lugar limpio y seco, con una temperatura constante entre 10-15°C y no expuesto a la luz durante largos periodos de tiempo.	Este producto no contienen OGMs. Contiene sulfitos.

Imagen/ etiqueta/contraetiqueta/cápsula



Elaborado/ Fecha	Revisado/ Fecha	Aprobado/ Fecha
 11/04/2023	 11/04/2023	 11/04/2023