

MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO
RECTIFIED CONCENTRATED GRAPE MUST

DEFINICIÓN

Producto líquido sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial de mosto de uva sometido a un tratamiento de desacidificación y de eliminación de componentes distintos del azúcar.

DEFINITION

The liquid uncaramelized is obtained by partial dehydration of grape must and authorised treatment for de-acidification and elimination of constituents other than sugar.

DÉFINITION

Le liquide non caramélisé est obtenu par déshydratation partielle du moût de raisin et traitement autorisé pour la désacidification et l'élimination des constituants autres que le sucre.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto : Líquido con consistencia de jarabe

Color : Claro transparente
Olor : Característico

Sabor : Dulce característico

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance: Liquid with syrup consistency

Colour : Light transparent
Odour : Characteristic

Flavour : Characteristic sweet

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES

Aspect : Liquide à consistance sirupeuse

Couleur : Claire transparente
Odeur : Caractéristique

Goût : Sucré caractéristique

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARÁMETRO / PARAMETER/ PARAMÈTRE		MIN.	MAX.
Brix		64,5	65,5
Densidad óptica/Optical density/Densité optique	@425 nm, 25 Brix		0.100
pH	25 Brix		5.0
Índice Folin Ciocalteu/ Folin Ciocalteu Index/Index Folin Ciocalteu	25 Brix		6
Acidez Titulable/ Titrable Acidity/ Acidité Titrable	mg/Kg total sugar		15
Anhídrido Sulfuroso/ Sulphur Dioxide/ Anhydride Sulfureux	mg/Kg total sugar		25
Cationes totales/Total Cation/Cations Totaux	mg/Kg total sugar		8
Conductividad/Conductivity/Conductivité	µ-S / 25 Brix		120
Hidroximetilfurfural/Hydroxymethylfurfural/Hydroxymethylfurfural	mg/Kg total sugar		25



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
---------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------

PARÁMETRO / PARAMETER/ PARAMÈTRE		MIN.	MAX.
Recuento/ Total count/ Comptage	c/g		1000
Levaduras/ Yeasts/ Levures	c/g		300
Bacterias patógenas/ Pathogenic bacteria/ Bactéries pathogènes			0

APLICACIONES	APPLICATIONS	UTILISATIONS
--------------	--------------	--------------

Bebidas, zumos y bebidas refrescantes.	Typical use in beverages, juices and soft drinks.	Boissons, jus et boissons rafraîchissantes.
--	---	---

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	STORING CONDITIONS	CONDITIONS DE STOCKAGE
-------------------------------	--------------------	------------------------

Conservar entre 10 y 15 °C al abrigo del aire y de la luz, en un lugar seco. Mantenido en su embalaje original, el producto conserva todas sus propiedades durante 1 año.	Store between 10 and 15 ° C away from air and light, in a dry place. Kept in its original packaging, the product retains all its properties for 1 year.	Conserver entre 10 et 15 °C dans un endroit sec, à l'abri de l'air et de la lumière. Le produit conservé dans son emballage original conserve toutes ses propriétés pendant 1 an.
--	--	--

ALÉRGENOS	ALLERGENS	ALLERGÈNES
-----------	-----------	------------

Según el Anexo II del reglamento 1169/2011/CE:	According to the annex II to Regulation (EU) No. 1169/2011:	Selon l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 :
Presencia de anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂ (<25 ppm)	Presence of sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ (<25 ppm)	Présence d' anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total (<25 ppm)



No hay riesgo de contaminación cruzada

Cross contamination is not possible

Pas de risque de contamination croisée

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor indicativo)

NUTRITIONAL INFORMATION (Typical value)

INFORMATIONS NUTRITIONELLES (Valeurs indicatives)

Kcal en 100 g/ Kcal (100 g)/ Kcal pour 100 g	267
KJ en 100g/ Kj (100 g)/ Kj pour 100g	1117
Carbohidratos (%)/ Carbohydrates (%)/ Carbohydrates (%)	66,4
Azúcares (%)/ Sugars (%)/ Sucres (%)	66,4
Proteínas (%)/ Proteins (%)/ Protéines (%)	<0,1
Grasas (%)/ Fat (%)/ Matières grasses (%)	<0,1
Fibra (%)/ Fibres (%)/ Fibre (%)	<0,5
Sodio (mg/100g)/ Sodium (mg/100g)/ Sodium (mg/100g)	14

INFORMACIÓN ADICIONAL

ADDITIONAL INFORMATION

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Ni el producto ni ninguna de las materias primas utilizadas para su elaboración ha sido sometido a tratamiento ionizante en ninguna de las etapas de fabricación.

The product has not been subjected to ionising treatment at any stage in its manufacture and contains no raw material that has been subjected to ionizing treatment during its manufacture.

Le produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant à aucun stade de sa fabrication et ne contient aucune matière première ayant subi un traitement ionisant au cours de sa fabrication.

Se trata de producto no GMO, por lo que, no tiene que llevar un etiquetado legal derivado de los OGM en el marco de los requisitos definidos por el reglamento europeo y sus posibles modificaciones (Rg 1829/2003 y Rg 1830/2003)

It does not have to carry legal labelling as derived from GMO within the framework of the requirements defined by the European regulation and its possible modifications (Rg 1829/2003 y Rg 1830/2003)

Il n'est pas obligatoirement muni d'un étiquetage légal dérivé d'OGM dans le cadre des exigences définies par le règlement européen et de ses éventuelles modifications (Rg 1829/2003 et Rg 1830/2003).

MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO

RECTIFIED CONCENTRATED GRAPE MUST



Se trata de un producto apto para uso alimentario, y está autorizado sin ninguna restricción para el consumo humano en las dosis proporcionadas por la legislación. Cumple con las regulaciones FAO / OMS, FCC y E.U.

El embalaje empleado cumple con el requisito de la normativa europea vigente en relación con los materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos (reglamento CE 1935/2004, 10/2011 y modificación 1282/2011, reglamento español RD 847/2011).

El producto es producido, manipulado y procesado asegurando la ausencia de contaminación o adulteración de los alimentos. Reglamento (UE) 2017/625

Producto apto para veganos y vegetarianos.

Certificado Halal

RSI: 21.18335/ V

It is faithful and marketable quality and is intended for use in food industry. It's authorized without any restriction for human consumption at the provided dosages by the legislation. It's in according with FAO/WHO, FCC and E.U. regulations.

Packaging employed complies with the requirement of current European regulation regarding materials and articles intended to come into contact with food (EC regulation 1935/2004, 10/2011 and modification 1282/2011, Spanish regulation RD 847/2011).

The product is produced, handled and processed ensuring no contamination or adulteration of food. Regulation (UE) 2017/625

Product suitable for vegans and vegetarians.

Halal Certificate

RSI: 21.18335/ V

Le produit est de qualité saine, loyale et marchande, destinée à l'alimentation. Il est autorisé sans restriction pour la consommation humaine aux dosages prévus par la législation. C'est conforme à la FAO / OMS, FCC et E.U. règlements.

Les emballages utilisés sont conformes aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, en ce qui concerne les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (règlement CE 1935/2004, 10/2011 et modification 1282/2011, réglementation espagnole RD 847/2011).

Le produit est fabriqué, manipulé et traité de manière à éviter toute contamination ou adulation des aliments. Règlement (UE) 2017/625

Produit adapté aux végétaliens et végétariens.

Certificat Halal

RSI: 21.18335/ V



CONFORMIDAD

El producto es conforme con:
Reglamento CE 1308 / 2013

Reglamento de ejecución (UE) no 52/2013 de la comisión de 22 de enero de 2013 que modifica el anexo XI ter del Reglamento (CE) no 1234/2007 del Consejo en lo que se refiere al vino de aguja, el vino de aguja gasificado y el mosto de uva concentrado rectificado

El producto cumple con el requisito de la normativa europea actual sobre contaminantes (reglamento CE 1881/2006 y modificaciones posteriores).

El producto cumple con los límites máximos de residuos para plaguicidas (LMR). Dichos pesticidas pueden verificarse en el sitio web del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/e-u-pesticides-database-redirect/index_en.htm) (Reglamento ED 396 / 2005 y sus modificaciones).

El Reglamento (CE) No. 1935/2004 de 27 de octubre de 2004, el Reglamento (CE) 10/2011 de 14 de enero de 2011 y el RD 866/2008 de 23 de mayo de 2008, y no contienen ftalatos.

LEGISLATION

The product conforms the
Regulation EU 1308 / 2013

Commission execution regulation (EU) No 52/2013 of January 22, 2013 amending Annex XI ter of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards sparkling wine, sparkling wine aerated and rectified concentrated grape must.

Product complies with the requirement of current European regulation regarding contaminants (EC regulation 1881/2006 and later modifications.)

According with the maximum residue limits for pesticides (LMR). Such pesticides can be verified at the website of the Ministry of Industry, Tourism and Trade (http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/e-u-pesticides-database-redirect/index_en.htm) (Regulation ED 396/2005 and its modifications).

Regulation (EC) No. 1935/2004 of October 27, 2004, Regulation (CE) 10/2011 of January 14, 2011 and RD 866/2008 of May 23, 2008, and do not contain phthalates.

CONFORMITÉ

Le produit est conforme au
Règlement UE 1308 / 2013

RÈGLEMENT (UE) No 52/2013 DE LA COMMISSION du 22 janvier 2013 modifiant l'annexe XI ter du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés et le moût de raisin concentré rectifié.

Le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur concernant les contaminants (règlement CE 1881/2006 et modifications ultérieures.)

Selon les limites maximales de résidus de pesticides (LMR). Ces pesticides peuvent être vérifiés sur le site du ministère de l'industrie, du tourisme et du commerce (http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/e-u-pesticides-database-redirect/index_en.htm) (règlement ED 396). / 2005 et ses modifications).

Règlement (CE) n ° 1935/2004 du 27 octobre 2004, règlement (CE) 10/2011 du 14 janvier 2011 et RD 866/2008 du 23 mai 2008, et ne contiennent pas de phthalates.



Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008.	Regulation (EC) 1333/2008 of the 16 December 2008	Règlement (CE) 1333/2008 du 16 décembre 2008
Reglamento (UE) 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012.	Commission regulation (EU) 231/2012 of 9 March 2012	Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012.
Codex Stan 192-1995	Codex Stan 192-1995	Codex Stan 192-1995
Reglamento de la Comisión (UE) 852/2004	Commission regulation (EU) 852/2004	Règlement (UE) 852/2004 de la Commission
Reglamento (UE) 178/2002 de la Comisión	Commission regulation (EU) 178/2002	Règlement de la Commission (UE) 178/2002
Reglamento de la Comisión (UE) 1642/2003	Commission regulation (EU) 1642/2003	Règlement (UE) 1642/2003 de la Commission
Directiva Europea 94/36 CE	European Directive 94/36 EC	Directive européenne 94/36 CE
JECFA 52/8	JECFA 52 / 8	JECFA 52/8
Food Chemicals Codex, versión actual	Food Chemicals Codex, current version	Codex sur les produits chimiques alimentaires, version actuelle
Código de Regulaciones Federales de los EE.UU. 21 CFR 73.85	US Code of Federal Regulations 21 CFR 73.85	Code américain de réglementation fédérale 21 CFR 73.85