 <p>vinagrerías riojanas Avda. Mendavia 8 • 26009 Logroño (LA RIOJA) • ESPAÑA (34) 941 231 449 • Fax: (34) 941 232 466 vinarisa@riojavina.com • www.riojavina.es CIF: A26041418</p>	<p>Vinagre de Jerez D.O.P Sherry Vinegar P.O.D</p>	<p>Edición: 08 Fecha: 26/03/2021</p>
Revisado por/Reviewed by: <i>Carlota Oroz (Técnico Calidad)</i>	Aprobado por/Approved by: <i>Belén Martínez (Responsable Calidad)</i>	

1. DESCRIPCIÓN LEGAL: Vinagre de Jerez.

LEGAL NAME: Sherry vinegar.

2. INGREDIENTES: Vinagre de Jerez (**sulfitos**).

INGREDIENTS: Sherry vinegar (Sulphites).

3. DESCRIPCIÓN: Producto obtenido de la fermentación acética de vinos adecuados bajo la Denominación de Origen de Jerez-Xerez-Sherry, según el Reglamento que regula la Denominación de Origen Protegida de Vinagre de Jerez. El envejecimiento habrá de realizarse necesariamente en recipientes de madera de roble, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros y por un tiempo superior a 6 meses. Posteriormente clarificado con clarificantes de origen mineral y filtrado.

DESCRIPTION: Product obtained from the acetic fermentation of selected wines under Denomination of Origin Jerez-Xerez-Sherry, according to the Regulations of the Protected Designation of Origin Sherry Vinegar. Ageing must necessarily take place in oak casks with a capacity not exceeding 1,000 litres and for a period of more than 6 months. Subsequently clarified with clarifying agents of mineral origin and filtered.

4. ORIGEN: España

ORIGIN: Spain

5. DESTINO: Uso alimentario.

DESTINATION OR USE: Food or alimentary use.

6. INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN: No requiere condiciones especiales de conservación, no obstante, recomendamos:

- Conservar en lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.
- Mantener cerrado después de cada uso.

STORAGE INSTRUCTIONS: It does not require any special condition for preservation, nevertheless, we recommend:

- *Keep in a cool, dry place and protected from light and heat.*
- *Keep closed after each use.*

7. VIDA ÚTIL: No se requiere indicar la fecha de duración mínima en el caso de los vinagres, a menos que el cliente lo requiera. (Reglamento 1169/2011, Anexo X, 1d).

SHELF-LIFE INSTRUCTIONS: An indication of the date of minimum durability shall not be required for vinegar unless the client requires it. (Regulation 1169/2011, Annex X, 1d).

8. REGLAMENTACIÓN APLICABLE: Nuestros productos cumplen con Real Decreto 661/2012 y toda la reglamentación europea de aplicación.


Orden de 20 de diciembre de 2000, por la que se aprueba la Reglamentación de la Denominación de Origen de Vinagre de Jerez y de su Consejo Regulador.

Resolución de 24 de marzo de 2009, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida de “Vinagre de Jerez”.

Reglamento de ejecución (UE) 2020/1717 de la comisión de 11 de noviembre de 2020 por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de un nombre inscrito en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas «Vinagre de Jerez» (DOP).

LAW: Our products comply with RD 661/2012 and with all European applicable regulations and also Order of December 20, 2000, by which it is approved the D.O. Sherry Vinegar rules and its Regulating Council, Resolution of March 24, 2009, by granting Transitional National Protection to the Protected Denomination of Origin “Vinagre de Jerez”.

Commission Implementing Regulation (EU) 2020/1717 of 11 November 2020 approving a non-minor amendment to the specification for a name entered in the register of protected designations of origin and protected geographical indications 'Vinagre de Jerez' (DOP).

 <p>vinagrerías riojanas Avda. Mendavia 8 • 26009 Logroño (LA RIOJA) • ESPAÑA (34) 941 231 449 • Fax: (34) 941 232 466 vinarisa@riojavina.com • www.riojavina.es CIF: A26041418</p>	<p>Vinagre de Jerez D.O.P Sherry Vinegar P.O.D</p>	<p>Edición: 08 Fecha: 26/03/2021</p>
Revisado por/Reviewed by: Carlota Oroz (Técnico Calidad)	Aprobado por/Approved by: Belén Martínez (Responsable Calidad)	

9. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL PRODUCTO/ *PRODUCT SPECIFIC INFORMATION*

- **DIETAS:** Producto apto para dietas vegetarianas y celiacos.
DIET: Product suitable for vegetarian diets and celiacs.
- **ALÉRGICOS:** El producto puede contener **sulfitos** de manera natural en niveles por encima de 10 ppm. Para el producto embotellado, se presenta resaltado en la lista de ingredientes.
ALLERGENS: The product may contain sulfites naturally at levels above 10 ppm. For the bottled product, it is highlighted in the list of ingredients.
- **NO OGM:** Libre de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.
NON-GMO: Free of Genetically Modified Organisms, in accordance with the Regulations 1829/2003 and 1830/2003.
- **NO IRRADIADO.** Ausencia de tratamientos radiológicos.
NON-IRRADIATED. Absence of radiological treatments.
- Cumple las normativas europeas sobre contaminantes y pesticidas.
Complies with European regulations on contaminants and pesticides.
- No contiene ingredientes de origen animal.
It does not contain ingredients of animal origin.
- No proviene de materia prima contaminada o adulterada, cumple con la legislación vigente.
It comes from no contaminated or adulterated raw material, which observes the law in force.
- No contiene microorganismos o sustancias resultantes de ellos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, en una cantidad que puede ser peligrosa para la salud humana.
It does not contain micro-organisms or substances resulting from them that can develop in normal conditions of storage, in an amount that can be dangerous for human health.
- No contiene anguilulas de vinagre.
It does not contain vinegar eels.

10. PRINCIPALES USOS DEL PRODUCTO: Condimento, Ingrediente para salsas.


MAIN USES OF THE PRODUCT: Condiment, Ingredient for sauces.

11. ADVERTENCIAS:

- **USOS NO PREVISTOS:** El modo de presentación es el previsto en nuestro estudio del proceso de elaboración y/o envasado del producto, cualquier modificación del envase o trasvase del producto no ha sido estudiado como parte del análisis de peligros del proceso.
- **OTRAS ADVERTENCIAS:** La ausencia del antioxidante y conservante (Dióxido de azufre o metabisulfito) puede hacer que el producto gane color rápidamente y que las colonias aisladas de bacteria acética proliferen formando lo que comúnmente se llama “madre”. No es en ningún caso un problema sanitario del producto, se trata de la evolución natural del producto.

WARNINGS:

- **USES NOT PROVIDED:** The presentation mode is the one foreseen in our study of the process of manufacturing and/or packaging the product, any modification of the container or transfer of the product has not been studied as part of the process hazard analysis.
- **OTHERS WARNINGS:** The absence of antioxidant and preservative (Sulfur dioxide or metabisulfite) can cause the product to gain color quickly and isolated colonies of acetic bacteria to proliferate forming what is commonly called "mother". It is not in any case a health problem of the product, it is about the natural evolution of the product.

 <p>vinagrerías riojanas Avda. Mendavia 8 • 26009 Logroño [LA RIOJA] • ESPAÑA (34) 941 231 449 • Fax: (34) 941 232 466 vinarisa@riojavina.com • www.riojavina.es CIF: A26041418</p>	<p>Vinagre de Jerez D.O.P Sherry Vinegar P.O.D</p>	<p>Edición: 08 Fecha: 26/03/2021</p>
<p>Revisado por/Reviewed by: Carlota Oroz (Técnico Calidad)</p>	<p>Aprobado por/Approved by: Belén Martínez (Responsable Calidad)</p>	

12. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS / PHYSICAL CHEMICAL PARAMETERS:


PARÁMETRO/PARAMETER	LÍMITES /LIMITS
Densidad / Density (g/ml)	Min. 1,012
pH	Máx. 3,2
Acidez / Acidity (g/100 ml)	Min. 7
Alcohol residual (% v/v)	Máx. 3
Sulfatos / Sulphates (g/l)	Max. 3,5
Metanol / Methanol (g/l)	Máx. 0,5
Acetoína / Acetoina (mg/l)	Min. 30
C-14	Correspondiente a su origen biológico. Corresponding to its biological origin.

13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES:

Color / Colour	Dorado brillante. <i>Bright golden.</i>
Olor / Aroma	Intenso debido a la acidez característica, con notas a madera. Ausencia de olores extraños. <i>Intense due to the characteristic acidity, slightly wood. Free of foreign aromas.</i>
Sabor / Tasting	Ácido característico, intenso y vivo. Ausencia de sabores extraños. <i>Characteristic acid flavor, intense and alive. Free of foreign tastings.</i>
Aspecto / Appearance	Líquido. Puede presentar cierta turbidez. <i>Liquid. May have some turbidity.</i>

14. INFORMACIÓN ALÉRGENOS / ALLERGENS INFORMATION

ALÉRGENO / ALLERGEN (Materias de base o sus derivados / Base materials or their derivatives)	Alérgeno incorporado directamente / Allergen incorporated directly		Presencia en fábrica de producción / Presence production factory	
	SI /YES	NO	SI /YES	NO
CEREALES que contengan gluten / CEREALS containing gluten		NO		NO
CRUSTACEOS / CRUSTACEANS		NO		NO
HUEVO / EGG		NO		NO
PESCADO / FISH		NO		NO
CACAHUETE / PEANUT		NO		NO
SOJA / SOYBEANS		NO		NO
LECHE / MILK		NO		NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>). <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia).</i>		NO		NO
APIO / CELERY		NO		NO
MOSTAZA / MUSTARD		NO		NO
SÉSAMO / SESAME		NO		NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂		No adicionado, propio del producto / <i>Not added, naturally present to the product. (max. 170 ppm)</i>	Si/yes	
ALTRAMUCES / LUPIN		NO		NO
MOLUSCOS / MOLLUSCS		NO		NO

 <p>vinagreras riojanas Avda. Mendavia 8 • 26009 Logroño (LA RIOJA) • ESPAÑA (34) 941 231 449 • Fax: (34) 941 232 466 vinarisa@riojavina.com • www.riojavina.es CIF: A26041418</p>	<h1>Vinagre de Jerez D.O.P</h1> <h2>Sherry Vinegar P.O.D</h2>	<p>Edición: 08 Fecha: 26/03/2021</p>
Revisado por/Reviewed by: <i>Carlota Oroz (Técnico Calidad)</i>	Aprobado por/Approved by: <i>Belén Martínez (Responsable Calidad)</i>	

15. DATOS NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES (Valores medios / Average values):

Valores nutricionales para 7º acéticos

		Servicio / Serving size	
		100 ml	15 ml
*Energía / *Energy	kJ	113	17
	Kcal	26	4
Grasa total / Total fat	g	0	0
Ácidos grasos saturados / Saturates	g	0	0
Hidratos de carbono / Carbohydrates	g	1,1	0
Azúcares / Sugars	g	0,5	0
Proteínas / Proteins	g	0	0
Sal / Salt	g	0 (0,04)	0

Nutrition Facts	
Xx servings per container	
Serving size	1 tbsp (15ml)
Amount Per Serving	
Calories	4
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 0g	
Monounsaturated Fat 0g	
Sodium 2mg	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 0g	
<small>Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium. *%DV=%Daily Value.</small>	

*Los datos energéticos de nuestro producto se ven afectados por la cantidad de ácidos orgánicos del mismo (acidez del producto). El factor de conversión es 3 para las Kcal y 13 para los kJ. Los valores que se presentan corresponden a 7º de ácido acético. Otros grados consultar. Los valores presentados son un promedio de los análisis realizados al producto y están redondeados.

The energy data of our product is affected by the amount of organic acids in the product (product acidity). The conversion factor is 3 for Kcal and 13 for kJ. The values presented correspond to 7º of acetic acid. Other degrees consult.

The values presented are an average of the analyses performed on the product and are rounded.

16. SERVICIO Y CONDICIONES DE TRANSPORTE / SERVICE AND TRANSPORT CONDITIONS

EMBOTELLADO / BOTTLING	
Material / Material	Vidrio o plástico* PET, de capacidad 250 ml, 375 ml, 500 ml, 750 ml, 1L, 2L o 5 L. <i>Glass or plastic*, capacity 250 ml, 375 ml, 500 ml, 750 ml, 1L, 2L or 5 L.</i> <small>*Todos los plásticos en contacto con el producto son aptos para uso alimentario y cumplen con Reg. 10/2011 y sus actualizaciones. All plastics in contact with the product are suitable for food use and comply with Reg. 10/2011 and its updates.</small>
Etiquetado / Tagged	Marca propia o del cliente. <i>Customer brand or our own brand.</i>
Agrupaciones / Packaging	Caja de cartón / pack de plástico. <i>Cardboard box or plastic pack</i>
Unidad de transporte / Transport unit	Europalet 80x120 o palet americano 100x120, sellado con film retráctil. <i>Europallet 80x120, American pallet 100x120, sealed with shrink film.</i>
Transporte. Transport	No se requieren condiciones especiales de transporte. No refrigerado. <i>No special transport conditions are required. Uncooled.</i>
Muestras. Samples.	De todos los lotes envasados, Vinagreras Riojanas S.A. conserva una muestra testigo. Esta muestra es tomada tras el envasado del producto. Su tiempo de estancia en nuestros almacenes es de 3 años. <i>Vinagreras Riojanas, S.A. always keeps a sample of the all batches. This sample is taken after bottling the product. Its time of stay in our warehouse is 3 years.</i>