

THE BEST WINE EXPERIENCES | PELO MELHOR DO VINHO

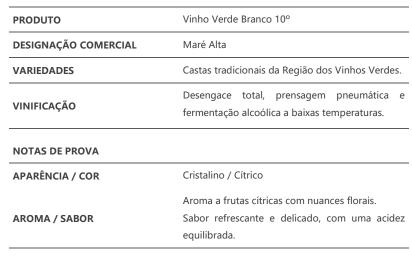
Ficha Técnica de Produto

Maré Alta

CFP.20.01









PARÂMETROS ANALÍTICOS

VOLUME ALCOÓLICO	10 %
ACIDEZ TOTAL	5,2 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,25 g/l
DIOXIDO SULFUROSO LIVRE	45 mg/l
DIOXIDO SULFUROSO TOTAL	120 mg/l
AÇUCARES TOTAIS	14 g/l
рН	3,20





HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e saladas, a uma temperatura entre os 9°C e os 12°C.



ARMAZENAGEM

O produto deve ser armazenado num local seco, limpo, fresco, ventilado e ao abrigo da luz.



USO PRETENDIDO

Pronto a ser consumido. Pode ser misturado com outras bebidas. Destina-se apenas a consumidores maiores de 18 anos. O consumo de bebidas alcoólicas deve ser evitado por grávidas, pessoas medicamentadas, pessoas que irão conduzir e pessoas alérgicas a sulfitos. Deve ser bebido com moderação. CONTÉM SULFITOS.





geral@casadafontepequena.pt www.casadafontepequena.com



CENTRO DE ENGARRAFAMENTO | HEAD OFFICE

Parque empresarial de Vila Pouca de Aguiar, Lotes 26-31

5450-280 Vila Pouca de Aguiar



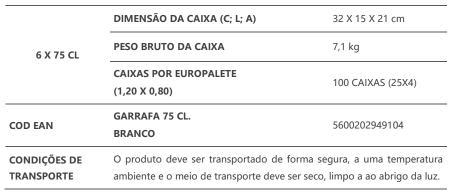
Ficha Técnica de Produto

Maré Alta

CFP.20.01

THE BEST WINE EXPERIENCES | PELO MELHOR DO VINHO

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA





CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARATERÍSTICAS QUÍMICAS

Não se desenvolvem microrganismos patogénicos, que ponham em causa a saúde do consumidor devido às propriedades do vinho. No entanto podem-se desenvolver outros microrganismos que podem pôr em causa a qualidade do produto, para as quais não existem limites estabelecidos na legislação.

Ex.: leveduras.



Ocratoxina A: 2.0µg/Kg (Reg. Nº 1881/2006)

Chumbo \leq 0,15 μ g/ Kg (Reg. (CE) N° 1881/2006 alt. Reg. (EU) 2015/1005)

Cobre \leq 1 mg/ L (Reg. (CE) 2019/934)

Dióxido de enxofre (SO2): \leq 200 mg/l (Reg. (UE) 2019/934) Resíduos de Pesticidas \leq LMR (Reg. (CE) nº 396/2005)

Carbamato de etilo ≤ 30 ppb (Limites referência legislação Canadá)



ROTULAGEM

Indicações Obrigatórias, ao abrigo da Portaria nº 26/2017 de 13 de janeiro: Marca, Designação do produto, Indicação de proveniência, Referência do engarrafador, Volume nominal, Teor alcoólico, Indicação de alergénios, Lote.



