

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT002 rev.03 - Fecha 24/05/2018

Autolisados de levadura en suspensión



LISADOS DE LEVADURA

LISADOS DE LEVADURA

Características

Lote:

Ingredientes: Autolisados de levaduras seleccionadas. No OGM.

Volumen neto:

Dosis normal de uso: entre 0,05 - 0,3 ml/L vino.

Dosis máxima utilizada: 0,5 ml/L vino.

Fecha de manufacturación:

Fecha consumo preferente:

Conservación especial: Guardar a temperatura entre 2-6 °C. Una vez abierto consumir en un máximo de 3 días y guardándolo entre 2-6 °C.

Modo de empleo

1. Agitar el envase para homogeneizar el contenido.
2. Añadir sobre el vino a tratar.
3. Homogeneizar y dejar actuar durante 5-6 días.
4. Filtrar antes del embotellado.

1


2


3
5-6 días


4


z°C ⁶°C Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad.
Safety data sheet available on request.





INBIOLEV S.L.
Pol. Plazaola. Manzana E, Nave 10
31195 Aizoáin (Navarra)
Tlf. +34 948 346 027

Ingredientes

Autolisados de levadura en suspensión

Características físico-químicas

Plomo	< 2mg/Kg de materia seca
Mercurio	< 1mg/Kg de materia seca
Arsénico	< 3mg/Kg de materia seca
Cadmio	< 1mg/Kg de materia seca

Características microbiológicas	
Levaduras	<10 ² ufc/g
Mohos	<50 ufc/g
Bacterias lácticas	<10 ³ ufc/g
Mesófilos aerobios	<10 ⁴ ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/25g
Estafilococos	Aus/1g
Coliformes	<10 ufc/g

*Un mL de producto equivale entre 120-150 mg de materia seca.

Características del envase primario	Envase de aluminio de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	6 meses desde fecha de producción
Conservación	Guardar a tª entre 2-6 °C. Una vez abierto consumir en un máximo de 3 días y guardándolo entre 2-6 °C.

Alérgeno	Presencia en el producto	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten	-	-
Crustáceos	-	-
Huevo	-	-
Pescado	-	-
Cacahuetes	-	-
Soja	-	-
Leche	-	-
Frutos de cáscara	-	-
Apio	-	-
Mostaza	-	-
Granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre	-	-
Altramuces	-	-
Moluscos	-	-

No contiene productos genéticamente modificados (GMO free).
Alimento exento del requisito de información nutricional obligatoria.

Legislación aplicable

- Ley 24/2033 de la viña y el vino
- Reglamento 479/2008 del Consejo por el que se establece la organización del mercado vitivinícola.
- Reglamento 606/2009 de la Comisión que fija determinadas disposiciones relativas a las categorías de productos vitivinícolas, las prácticas enológicas y restricciones aplicables.
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento 1129/2011 de la Comisión para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento 1130/2011 de la Comisión para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes.
- Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- COEI-O-TABCON: 2017. Adoption OENO 328/2009; 494/2012. Sheet Name ECOEI-1-BALACT.
- Reglamento CE Marco de la Unión Europea CE 1935/2004.