

EMPRESA:	
Fio Dourado – Transformação e Comercialização de Produtos Olivícolas, Lda.	
CONTACTOS:	
Rua S. Simão, 117 – Comeiras de Baixo, 2000-694 Pernes	
☎ 243 449 698 ☎ 243 440 464	
e-mail: azeite_quintadojuncal@hotmail.com web: www.fiodourado.pt	
NOME DO PRODUTO:	
Vinagre de Vinho Branco	
CÓDIGO DO PRODUTO:	
05	
DESIGNAÇÃO:	
Quinta do Juncal	
ORIGEM:	
Ribatejo - Portugal	
CARACTERÍSTICAS/ DESCRIÇÃO:	
Vinagre de 6%, obtido por fermentação acética de vinho. Todos os produtos e processos utilizados na fabricação e preparação deste vinagre cumprem as regras estabelecidas pelo Código Europeu de Boas Práticas de Fabricação de Vinagre, publicado pelo Comité Permanente Internacional do Vinagre e a legislação comunitária em vigor. Aspecto límpido, podendo admitir-se ligeiro depósito ou turvação. Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição. Cor própria da natureza da matéria-prima. Aroma acético, característico. Sabor ácido, próprio da natureza da matéria-prima	
INGREDIENTES:	
Vinagre de vinho branco, água, conservante (dióxido de enxofre) (contém sulfitos).	
APRESENTAÇÃO/ EMBALAGEM:	
Garrafas de vidro com a capacidade de 0,25 l. Caixas de 12 unidades.	
ROTULAGEM:	
CONSERVAÇÃO:	
Conservar num local seco e fresco ao abrigo da luz solar.	
DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA:	
Não aplicável.	
INTENÇÃO DE USO:	
Molhos, tempero de saladas.	
PÚBLICO-ALVO:	
Público em geral, excepto pessoas alérgicas ao anidrido sulfuroso.	
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:	
Acidez (exp. ácido acético) Min – 60g/l Álcool residual a 20°C Max – 1,5% Anidrido sulfuroso total Max – 170mg	

DECLARAÇÃO DE ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 ML	
Energia	89Kj/20kcal
Lípidos	0 g
dos quais: Saturados	0 g
Hidratos de Carbono	0,6g
dos quais: Açucares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g