

	DATA SHEET SPANISH ORGANIC RED WINE FICHA TÉCNICA VINO TINTO NACIONAL ORGÁNICO	Código:	F-068
		Review / Revisión:	0
		Date / Fecha	10/01/2022

1. – DESCRIPTION DESCRIPCIÓN.

Product obtained from the fermentation of the Monastrell grape, once it has fermented it is bottled, remaining 1 month in the bottle, being a young wine without crianza, all the grapes used in its production come from organic production that complies with Regulation (EC) 396/2005 of production and labelling of organic products. Harvest year 2020. *Producto obtenido de fermentación de la uva Monastrell, una vez que ha fermentado es envasado, permaneciendo 1 mes en botella, siendo un vino joven sin crianza, toda la uva utilizada en su elaboración es procedente de producción ecológica que cumple con Reglamento (CE) 396/2005 de producción y etiquetado de productos ecológicos. Cosecha año 2020.*



2. – ORIGIN ORIGEN.

Denomination of Origin JUMILLA (MURCIA) SPAIN BD-3397889 *Denominación de Origen JUMILLA (MURCIA) ESPAÑA BD-3397889*



3. – EXPECTED USE USO PREVISTO


For everyone except the following vulnerable groups: children under 18, people allergic to sulphites and pregnant women. *Para cualquier persona excepto los grupos vulnerables siguientes: menores de 18 años, alérgicos a sulfitos y mujeres embarazadas.*

4. – COMPOSITION AND PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES. COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS.

4.1 – COMPOSITION COMPOSICIÓN

100% Monastrell grape.
100 % uva Monastrell.



 la pastora 1945 pimentón puro 100% pure paprika	DATA SHEET SPANISH ORGANIC RED WINE FICHA TÉCNICA VINO TINTO NACIONAL ORGÁNICO	Código:	F-068
		Review / Revisión:	0
		Date / Fecha	10/01/2022

4.2 – GENERAL CHARACTERISTICS **CARACTERICAS GENERALES**

GENERAL CHARACTERISTICS CARACTERICAS GENERALES	
TYPE TIPO	RED WINE VINO TINTO
HARVEST COSECHA	2020
ALCOHOL CONTENT GRADO ALCOHÓLICO	14,5°
VARIETIES VARIEDADES	MONASTRELL
CRianza	YOUNG WITHOUT CRianza JOVEN SIN CRianza
BOTTLE BOTELLA	One month in bottle Un mes en botella

4.3 – PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES **PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS**

PHYSICAL & CHEMICAL STANDARDS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS		UNITS UNIDADES
TOTAL ACIDITY ACIDEZ TOTAL	4,5-5,5	gr / L tartaric acid ácido tártrico
VOLATILE ACIDITY ACIDEZ VOLÁTIL	0,4-0,7	gr / L acetic acid ácido acético
MALIC ACID ÁCIDO MÁLICO	<0,2	gr/L
REDUCING SUGARS AZÚCARES REDUCTORES	<8 %	g / L
CI(COLOUR INDEX) IC (INDICE DE COLORACIÓN)	Between 6-12	NA
ALCOHOL CONTENT GRADO ALCOHOLICO	Between 14-15 °	% Vol
PH	Between 3,5-3,8	NA
SO2L (SO2 FREE-SO2 LIBRE)	<40	mg / L
SO2T (SO2 TOTAL)	<100	mg / L
OCRATOXIN A OCRATOXINA A	<2	µg / L
LEAD PLOMO	<0,05	mg / L

5. – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES **PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS**

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	
BACTERIAS	< 21 ufc /100 ml
YEAST LEVADURAS	< 21 ufc /100 ml
MOHOS	< 21 ufc /100 ml

6. – ORGANOLEPTIC PROPERTIES **PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS**

ORGANOLEPTIC PROPERTIES (TASTING) PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS (CATA)	
COLOUR COLOR	DEEP CHERRY RED COLOUR COLOR ROJO PICOTA INTENSO
NOSE NARIZ	INTENSE FLAVOURS OF BLACK AND RED FRUITS AROMAS INTENSOS A FRUTOS NEGROS Y ROJOS
MOUTH BOCA	POWERFUL AND SILKY WITH A LONG FRUIT Y PERSISTENCE POTENTE Y SEDOSO CON UNA LARGA PERSISTENCIA FRUTAL

7. – PACKAGING **ENVASES**

Packaged in Bordeaux glass bottle of 0.75 litre capacity and closed with a cork stopper. Food grade packaging.
 Envasado en botella de vidrio Bordelesa de 0.75 litros de capacidad y cerrado con tapón de corcho. Envases de uso alimentario.



	DATA SHEET SPANISH ORGANIC RED WINE FICHA TÉCNICA VINO TINTO NACIONAL ORGÁNICO	Código:	F-068
		Review / Revisión:	0
		Date / Fecha	10/01/2022

8. – OPTIMAL CONDITIONS FOR STORAGE, TRANSPORT AND SHELF LIFE / CONDICIONES OPTIMAS DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y VIDA ÚTIL.

Store in a cool, dry place away from light. *Conservar en un sitio seco, fresco y al abrigo de la luz.*

Shelf life: although the wine does not have preferential consumption and is not obliged to be labelled, as it is a young wine it is recommended to be consumed within 3 years from its packaging.


Vida útil: aunque el vino no tiene consumo preferente y no se está obligado a poner en etiqueta, al ser un vino joven se recomienda consumir antes de los 3 años desde su envasado.

9. – ALLERGENS / ALERGENOS.

COMMISSION DIRECTIVE 2007/68/EC of 27 November 2007 amending Annex IIIa to Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council as regards certain food ingredients. **DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007** que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios.

DOES THE PRODUCT CONTAIN? / ¿CONTIENE EL PRODUCTO?	YES / SI	NO	If yes, please indicate which ingredient(s) and details / En caso afirmativo indicar que ingrediente y detalles	Is there a possibility of cross-contamination in your process? / ¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en su proceso?	
				YES / SI	NO
Milk and milk derivatives, including Lactose / Leche y sus derivados, incluida la Lactosa		X			X
Egg and egg products / Huevo y productos a base de huevo		X			X
Cereals containing Gluten: (and/or their hybrid varieties) / Cereales que contengan Gluten: (y / o sus variedades híbridas)	Wheat / Trigo	X			X
	Barley / Cebada	X			X
	Rye / Centeno	X			X
	Oats / Avena	X			X
	Espelta / Spelt	X			X
	Kamut	X			X
	Derived products of the above / Productos derivados de los anteriores	X			
Peanuts and peanut products / Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X			X
Nuts and dried fruit / Frutos de cáscara	Almonds / Almendras	X			X
	Hazelnuts / Avellanas	X			X
	Walnuts / Nueces	X			X
	Cashew nuts / Anacardos	X			X
	Pacana	X			X
	Chestnuts from Pará / Castañas de Pará	X			X
	Pistacho	X			X
	Macadamia walnuts / Nueces de macadamia	X			X
	Australian walnuts / Nueces de Australia	X			X
	Derived products of the above / Productos derivados de los anteriores	X			
Crustaceans and crustacean products / Crustáceos y productos a base crustáceos		X			X



	DATA SHEET SPANISH ORGANIC RED WINE FICHA TÉCNICA VINO TINTO NACIONAL ORGÁNICO				Código:	F-068
					Review / Revisión:	0
					Date / Fecha	10/01/2022
Fish and fish products / Pescado y productos a base de pescado		X				X
Molluscs (gastropods, bivalves and cephalopods) and their derivatives / Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) u sus derivados		X				X
Soybeans and soybean products / Soja y productos a base de soja		X				X
Celery and derived products / Apio y productos derivados		X				X
Mustard and mustard products / Mostaza y productos derivados		X				X
Sesame seeds and sesame seed products / Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X				X
Lupin and derivatives / Altramuz y sus derivados		X				X
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ . / Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO₂.	X		SO ₂	X		

10. – FORMATS. FORMATOS.

Bottle of 750 ml volumen
Botella de 750 ml de volumen

11. – GMO.

This product is not and does not contain Genetically Modified Organisms according to **Regulation (EC) No 1829/2003** of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed.
Este producto ni es ni contiene Organismos Genéticamente Modificados según **Reglamento (CE) N° 1829/2003**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

12. – IONISING RADIATION RADIACIÓN IONIZANTE.


This product has not been treated with ionising radiation according to **Directive 1999/2/EC of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999** on the approximation of the laws of the Member States concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation.
Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante según **Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999**, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

13. – CERTIFICACIONES Y REGISTROS

- ISO 9001
- BIO EU (Governing Body # Organismo certificador N° ES-ECO-024-MU / Operator # N° Operador MU-3214/E)
- KOSHER

FDA – Food Facility Registration #13302055878
CANADA CETA AGREEMENT ESREX2203 SINCE 10/05/2018
DUNS 564157543
EORI ESB3051
GACC: CESP19012202140031

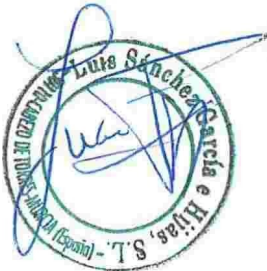


	DATA SHEET SPANISH ORGANIC RED WINE FICHA TÉCNICA VINO TINTO NACIONAL ORGÁNICO	Código:	F-068
		Review / Revisión:	0
		Date / Fecha	10/01/2022

14. – LOGISTICS SHEET FICHA LOGÍSTICA

RTICLE ARTÍCULO	NUMBER NÚMERO	EAN	PACKAGING DETAILS DATOS LOGÍSTICOS
ORGANIC SPANISH RED WINE LA PASTORA BOTTLE 750 ML VINO TINTO NACIONAL ORGÁNICO LA PASTORA BOTELLA 750 ML	700001T0072	8436548951801	<p>BOTTLE BOTELLA:</p> <p>Long Largo 80 mm Wide Ancho 80 mm High Alto 300 mm Net weight Peso neto 550 gr Gross weight Peso bruto 1300 gr Volume Volúmen 750 m3</p> <p>BOX 6 UNITS CAJA 6 UNIDADES:</p> <p>Long Largo 230 cm Wide Ancho 160cm High Alto 320 cm Gross weight Peso bruto 7.90 kg Volume Volúmen 0.00221375 m3</p> <p>EURO PALET (120 X 80 cm)</p> <p>Long Largo 120 cm Wide Ancho 80 cm High Alto 1450 cm Weight Peso 805 kg Volume Volúmen 1.152 m3 Boxes per layer Cajas por capa 25 Layers per palet Capas por palé 4 Boxes per palet Cajas por palé 100 Bottles per palet Latas por palé 600</p> <p>EXPORT PALET (120 x 100 cm)</p> <p>Long Largo 120 cm Wide Ancho 100 cm High Alto 1450 cm Weight Peso 975 kg Volume Volúmen 1,52 m3 Boxes per layer Cajas por capa 30 Layers per palet Capas por palé 4 filas se podrian hacer hasta 5 filas Boxes per palet Cajas por pale 120 para 4 filas Bottles per palet botella por palé 720</p>

Fdo: Juan F° Carrillo
 Responsable de Calidad



Miembro de
A.F.E.X.P.O

