



## VG001GF – VINHO PARA RISOTTO

O Vinho para Risotto foi elaborado especialmente para agregar mais qualidade e sabor às suas receitas, conferindo a qualquer versão do prato mais equilíbrio, cremosidade e um toque especialmente sofisticado. A indicação de uso é de aproximadamente 100 ml do vinho para cada xícara de arroz (Carnarolli/Arbório).

### COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

**Ingredientes:** fermentado de uvas, álcool etílico e conservante INS 220. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### USO PRETENDIDO

Produto destinado ao consumo final, comercializado em varejos, empórios gastronômicos e delicatessens. Ideal para uso doméstico e profissional, agregando sabor aos pratos.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Não aplicável.

### PADRÕES SENSORIAIS

|                |                                                                                               |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cor</b>     | Amarelo palha                                                                                 |
| <b>Aroma</b>   | Característico da uva Chardonnay, sem odores estranhos                                        |
| <b>Textura</b> | Líquida, podendo apresentar borra fina ou pequenos cristais depositados no fundo da embalagem |
| <b>Sabor</b>   | Característico de uva Chardonnay, com o álcool intensificado                                  |

Referência: padrões internos

## PADRÕES FÍSICO-QUÍMICAS

|                                                         |                    |
|---------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Graduação alcoólica</b>                              | 14,0 a 18,0 %v/v   |
| <b>Acidez total (pH 8,2)</b>                            | 40,0 a 130,0 mEq/L |
| <b>Acidez volátil</b>                                   | ≤ 20 mEq/L         |
| <b>Ácido cítrico</b>                                    | ≤ 1,0 g/L          |
| <b>Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio</b> | ≤ 1,0 g/L          |
| <b>Cloretos totais, expresso em cloreto de sódio</b>    | ≤ 0,2 g/L          |
| <b>Cinzas</b>                                           | ≥ 1,0 g/L          |
| <b>Extrato seco reduzido</b>                            | ≥ 13,0 g/L         |
| <b>Álcool metílico</b>                                  | ≤ 300 mg/L         |
| <b>Corante artificial</b>                               | Ausência           |
| <b>Edulcorante</b>                                      | Ausência           |

Referência: padrões internos e IN 14/2018 – MAPA

## PADRÕES MICOTOXINAS E CONTAMINANTES INORGÂNICOS

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| <b>Arsênio</b>      | ≤ 0,20 mg/L |
| <b>Cádmio</b>       | ≤ 0,01 mg/L |
| <b>Chumbo</b>       | ≤ 0,15 mg/L |
| <b>Ocratoxina A</b> | ≤ 2,0 mcg/L |
| <b>Melamina</b>     | ≤ 2,5 mg/Kg |

Referência: RDC 722/2022, IN 160/2022 – ANVISA

## PADRÕES MICRO E MACROSCÓPICOS

|                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| <b>Areia</b>         | < 1,5%                            |
| <b>Ácaros mortos</b> | Máximo de 5 na alíquota analisada |

Referência: RDC 623/2022 – ANVISA

## CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

| Embalagem primária                              | Embalagem secundária |
|-------------------------------------------------|----------------------|
| Frasco de vidro com tampa metálica<br>Screw Cap | Caixa de papelão     |

## PRAZO DE VALIDADE

|               |
|---------------|
| Indeterminada |
|---------------|

## ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar com sua vedação original em local seco e fresco ao abrigo da luz e calor. Após aberto, conservar sob refrigeração na temperatura de 1°C a 5°C e consumir em até 30 dias. Ao transportar utilizar veículos limpos, fechados, em bom estado de conservação e livres de qualquer tipo de contaminação.

## ALERGÊNICOS

|                         |
|-------------------------|
| Não contém alergênicos. |
|-------------------------|

## PESTICIDAS

O residual de pesticidas e praguicidas atendem ao limite máximo estabelecido conforme monografias de agrotóxicos aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

## INFORMAÇÕES COMERCIAIS

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Peso Bruto           | 890 g          |
| Conteúdo líquido     | 500 mL         |
| Código do produto    | VG001GF        |
| Código EAN           | 7898464250092  |
| Código DUN           | 17898464250099 |
| Quantidade por caixa | 06 unidades    |