	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077110</b>
<b>VINAGRE DE VINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

## VINAGRE DE VINO

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el obtenido por la fermentación acética del vino.

Alcance: Vinagre de vino tinto, vinagre de vino blanco.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS


- (1). Aspecto: límpido
- (2). Olor: característico
- (3). Sabor: característico
- (4). Color: característico al vino de procedencia.

#### b. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

- (1) Densidad (a 20° C): 1.010 a 1.023
- (2) PH potenciómetro (mínimo): 2.8
- (3) Acidez total en gramos de ácido acético por 100 ml (mínimo): 4
- (4) Acidez fija en gramos de ácido tartárico por 100 ml: 0.1 a 0.3
- (5) Alcohol en volumen a 20° C (máximo): 1 %
- (6) Extracto seco a 100° C (mínimo): 1.2%
- (7) Extracto libre de azúcares reductores (Mínimo): 0.7%
- (8) Cenizas totales (mínimo): 0.1%
- (9) Alcalinidad de las cenizas en mililitros de ácido normal (mínimo): 2.1%
- (10) Cloruro de sodio (máximo): 0.1 %
- (11) Sulfatos expresados en KHSO<sub>4</sub> (máximo): 0.1 %

#### c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

- (1) Estar libre de gérmenes y bacterias patógenas.
- (2) Estar libre de anguilulas, vegetales criptogámicos y otros parásitos o insectos.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p>VINAGRE DE VINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la vinagre de vino es de UN (01) AÑO, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad = de 200 a 5000 mililitros

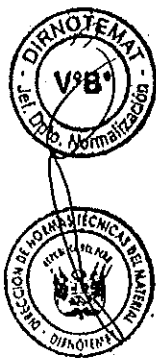
### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada botella de vinagre de vino debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- (3) Fecha de Producción
- (4) Fecha de Vencimiento
- (5) Peso neto.
- (6) Número de Lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de Origen
- (9) Ingredientes

### 6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Galonera PET y/o PVC de alta densidad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077110</b>
<b>VINAGRE DE VINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> RD N° 01-18 -MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN:</b> 3 <b>R.D. N° 003-21/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Marzo 2021	<b>Páginas desde</b> 3 <b>hasta</b> 5	<b>Fecha actualización</b> Marzo 2021	

**a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:**

Caja de cartón de primer uso.


No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO**

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.



- |    |             |  |
|----|-------------|--|
| a. | Documento   | : Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  |
|    | Base legal  | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.                                       |
|    | Tipo        | : Copia  |
| b. | Documento   | : Ficha Técnica del producto   |
|    | Emitido por | : Fabricante   |
|    | Tipo        | : Original (Hoja membretada)   |
| c. | Documento   | : Certificado de garantía (Declaración jurada)   |
|    | Emitido por | : Fabricante o distribuidor  |
|    | Tipo        | : Original (Hoja membretada)   |
| d. | Documento   | : Constancia de origen (Declaración jurada)<br>(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar) |
|    | Emitido por | : Fabricante o productor   |
|    | Tipo        | : Original (Hoja membretada)   |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p>VINAGRE DE VINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico (gérmenes y bacterias patógenas).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- g. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- Cuándo presentar : Al momento del internamiento del producto.

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.020 -1970 Vinagre.