

ITEM CODE

GAL1242

PRODUCT CODE

01/300/ IGP



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Bottiglia Rossini vetro scuro L 0,5

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto:	limpido, brillante
Colore:	bruno scuro
Odore:	caratteristico, persistente, intenso e delicato gradevolmente acetico
Gusto	agrodolce, equilibrato, gradevole caratteristico

Composizione

Ingredienti:	aceto di vino (vino, acqua) mosto d'uva concentrato cotto (solfiti)
Coloranti:	caramello (E150d)

Processo Produttivo

Conforme al REG.CE 583/2009 allegato II

Shelf Life e Modalità di Conservazione

T.M.C. (mesi): 36 MESI
conservare a temperatura ambiente (max 25°C) al riparo dalla luce diretta

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

L 0,5 Rossini dark glass bottle

Organoleptic Characteristics

Aspect:	limpid, bright
Colour:	dark brown
Smell:	characteristic, persistent, intense and delicate, palatably acetic
Taste:	sweet and sour, balanced, palatable, characteristic.

Composition

Ingredients:	wine vinegar (wine, water) concentrated cooked grape must (sulphites)
Colorants:	caramel colouring (E150d)

Preparation

Complies whit EC regulation 583/2009 annex II

Shelf Life and Storage

Shelf Life (months): 36 MESI
storage with room temperature (max 25°C) away from direct light

ITEM CODE**GAL1242****PRODUCT CODE****01/300/ IGP**

Specifiche di imballaggio e spedizione

Imballo: Bottiglia Rossini vetro scuro L 0,5
Wrap Around da 12 pezzi

Pallet: EPAL 80x120 cm
Altezza (cm): 153 Peso (kg): 1003
Strati: 5 Colli per strato: 18
Pezzi: 1080

Codici EAN: Articolo: 8001116053036
Imballo:

Codice doganale: 22090091

Packaging and shipping

Packaging: L 0,5 Rossini dark glass bottle
12 pieces wrap around

Pallet: EPAL 80x120 cm
Height (cm): 153 Weight (kg): 1003
Layers: 5 Boxes / Layer: 18
Pieces: 1080

Barcodes: Item: 8001116053036
Package:

Custom code: 22090091

Specifiche Chimico Fisiche

	Min	Max
Acidità totale (espressa in acido acetico g/100 ml)	6	6,2
Grado rifrattometrico (brix)	23	25
Densità relativa (g/ml a 20° C)	1,09700	1,10600
Estratto secco totale (g/l)	230	260
Zuccheri Totali (g/l)	185	215
Estratto secco ridotto (g/l)	30	60
Anidride solforosa totale (mg/l)	30	90
Metalli in accordo con i limiti di legge		

Physical and Chemical Specification

	Min	Max
Total acidity (acetic acid g/100 ml)	6	6,2
Refractometric degree (brix)	23	25
Specific gravity (g/ml at 20° C)	1,09700	1,10600
Total dry extract (g/l)	230	260
Total sugar (g/l)	185	215
Dry extract sugar deducted (g/l)	30	60
Total sulphurous anhydrid (mg/l)	30	90
Metal according to the law		

Parametri Microbiologici

CBT ufc/ml max	10
Muffe ufc/ml max	10
Lieviti ufc/ml max	10
Salmonella ufc/25 ml	Assente / Absent

Microbiological Parameters

Total bacterial count ufc/ml max
Moulds ufc/ml max
Yeasts ufc/ml max
Salmonella ufc/25 ml

Parametri Nutrizionali

Energia (kcal/100 ml)	99,8
Energia (kJ/100 ml)	425,6
Grassi (g/100 ml)	0
Di cui: - Acidi grassi saturi (g/100 ml)	0
- Acidi grassi monoinsaturi (g/100 ml)	
- Acidi grassi polinsaturi (g/100 ml)	
Carboidrati (g/100 ml)	20
Di cui: - Zuccheri (g/100 ml)	20
- Polioli (g/100 ml)	
- Amido (g/100 ml)	
Fibre (g/100 ml)	0
Proteine (g/100 ml)	0,2
Sale (g/100 ml)	0,07

Nutrition Facts

Energy (kcal/100 ml)
Energy (kJ/100 ml)
Fat (g/100 ml)
Of which: - Saturates (g/100 ml)
- Mono-unsaturates (g/100 ml)
- Polyunsaturates (g/100 ml)
Carbohydrate (g/100 ml)
Of which: - Sugars (g/100 ml)
- Polyols (g/100 ml)
- Starch (g/100 ml)
Fibre (g/100 ml)
Protein (g/100 ml)
Salt (g/100 ml)

ITEM CODE**GAL1242****PRODUCT CODE****01/300/ IGP**

Certificazioni / Legislazioni

Reg. CE 510/2006 - Reg.CE N.583/2009;
L.82 del 06/02/2006, Reg. CE 1234/2007, D.M. 27/03/1986, Food
Additives: D.M. 209 27/02/1996; Etichettatura/Allergeni: Reg. UE
1169/2011
Contaminanti: Reg.CE1881/2006

Cerifications and Legislations

REG CE 510/2006 -REG.CE N.583/2009;
L.82 del 06/02/2006, Reg. CE 1234/2007, D.M. 27/03/1986, Food
Additives: D.M.209 27/02/1996; Etichettatura/Allergeni: Reg. UE
1169/2011
Contaminanti: Reg.CE1881/2006

Allergeni

La tabella sottostante indica gli allergeni presenti nel prodotto e la loro origine in accordo alle direttive 2000/13/CE,2004/77/CE,2005/63/CE,2006/142/CE.

Allergene	Origine	Presenza / Presence	Allergens	Origin
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o a 10 mg/l espressi come SO ₂	mosto d'uva concentrato cotto	Certa / Sure	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg o a 10 mg/litre expressed as SO ₂	concentrated cooked grape must

Allergens

The table below indicates the presence of allergens and relative origin in accord to the directives 2000/13/CE,2004/77/CE,2005/63/CE,2006/142/CE.

OGM

Il prodotto NON contiene ingredienti geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati

GMO Status

The product NOT contain ingredients gentically modified or derived by organism genetically modified

Aggiornamento contenuti 18/04/2014
Contattateci per ulteriori informazioni.

Le informazioni sopra contenute sono solo indicative, non ci assumiamo responsabilità per un uso improprio del prodotto. Raccomandiamo di testarne le caratteristiche nella vostra formulazione.

Contents updating 18/04/2014
Please contact us for more information.

Above stated information is indicative only and no responsibility can be assumed. Reccomendation is to check suitability of our product by doing tests on your own.