

ITEM CODE

GAL1241

PRODUCT CODE

01/300/ IGP



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BOTT.BORDOLESE L 0,25 CON SPRAY

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
conservare a temperatura ambiente (max 25°C) al riparo dalla luce diretta

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

It 0,25 Bordolese dark glasse bottle with spray

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
storage with room temperature (max 25°C) away from direct light

ITEM CODE**GAL1241****PRODUCT CODE****01/300/ IGP**

Specifiche di imballaggio e spedizione

Imballo: BOTT.BORDOLESE L 0,25 CON SPRAY
Wrap Around da 12 pezzi

Pallet: EPAL 80x120 cm
Altezza (cm): 150 Peso (kg): 726,8
Strati: 6 Colli per strato: 19
Pezzi: 1368

Codici EAN: Articolo: 8001116413007
Imballo:

Codice doganale: 2209001100

Packaging and shipping

Packaging: 1l 0,25 Bordolese dark glasse bottle with spray
12 pieces wrap around

Pallet: EPAL 80x120 cm
Height (cm): 150 Weight (kg): 726,8
Layers: 6 Boxes / Layer: 19
Pieces: 1368

Barcodes: Item: 8001116413007
Package:

Custom code: 2209001100

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**GAL1241****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. Recommendation is to check suitability of our product by doing tests on your own.