

ITEM CODE GAL582
PRODUCT CODE 00/001CA



Aceto di vino bianco acidità 6%

BOTTIGLIA STANDARD L.1 AG EST

White wine vinegar 6% acidity

L 1 glass bottle

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto: limpido
Colore: giallo paglierino
Odore: franco e armonico
Gusto: armonico

Organoleptic Characteristics

Aspect: limpid
Colour: straw-yellow
Smell: franc,harmonic
Taste: harmonic

Composizione

Ingredienti: vino
Acqua
Antiossidanti: metabisolfito di potassio

Composition

Ingredients: wine
water
Antioxidant: potassium metabisulphite

Shelf Life e Modalità di Conservazione

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

Shelf Life and Storage

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

ITEM CODE**GAL582****PRODUCT CODE****00/001CA**

Specifiche di imballaggio e spedizione

Imballo: BOTTIGLIA STANDARD L.1 AG EST
Termopacco con vassoio da 12 pezzi

Pallet: EPAL 80x120 cm

Altezza (cm):	150	Peso (kg):	790,5
Strati:	5	Colli per strato:	9
Pezzi:	540		

Codici EAN: Articolo: 8001116010022
Imballo:

Codice doganale: 2209001100

Packaging and shipping

Packaging: L 1 glass bottle
12 pieces thermoplastic pack

Pallet: EPAL 80x120 cm

Height (cm):	150	Weight (kg):	790,5
Layers:	5	Boxes / Layer:	9
Pieces:	540		

Barcodes: Item: 8001116010022
Package:

Custom code: 2209001100

Specifiche Chimico Fisiche

	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Acidità totale (espressa in acido acetico g/100 ml)	6	6,1
Grado rifrattometrico (brix)		
Densità relativa (g/ml a 20° C)	1,01300	1,01600
Estratto secco totale (g/l)	10	20
Zuccheri Totali (g/l)	1	1
Estratto secco ridotto (g/l)		
Anidride solforosa totale (mg/l)	80	120
Metalli in accordo con i limiti di legge		

Physical and Chemical Specification

Total acidity (acetic acid g/100 ml)
Refractometric degree (brix)
Specific gravity (g/ml at 20° C)
Total dry extract (g/l)
Total sugar (g/l)
Dry extract sugar deducted (g/l)
Total sulphurous anhydrid (mg/l)
Metal according to the law

Parametri Microbiologici

CBT ufc/ml max	10
Muffe ufc/ml max	0
Lieviti ufc/ml max	0
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)	19,6
Energia (kJ/100 ml)	84,9
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)	0,1
Di cui: - Zuccheri (g/100 ml)	0,1
- Polioli (g/100 ml)	
- Amido (g/100 ml)	
Fibre (g/100 ml)	0
Proteine (g/100 ml)	0,1
Sale (g/100 ml)	0,01

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 GAL582
PRODUCT CODE 00/001CA



Certificazioni / Legislazioni

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. CE 1881/2006

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	vino	Certa / Sure	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg o a 10 mg/litre expressed as SO ₂	wine

OGM

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

Prodotto e confezionato nello stabilimento di via Faverzani 13/A San daniele Po (Cremona) Italia

Aggiornamento contenuti 20/01/2015
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.

Cerifications and Legislations

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

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.

GMO Status

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

Produced and bottled in via Faverzani 13/A San Daniele Po (Cremona) Italy

Contents updating 20/01/2015
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.