

ITEM CODE GAL1304

PRODUCT CODE 03/604



CREMA ALL " ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Bottiglia in plastica "Dama" 250ml

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto: denso, viscoso
Colore: bruno scuro
Odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato gradevolmente acetico
Gusto: agrodolce

Composizione

Ingredienti: succo d'uva concentrato
Aceto balsamico di modena IGP (aceto di vino, mosto d'uva concentrato , colorante: caramello (E150d))
sciroppo di glucosio e fruttosio
aceto di vino (vino, acqua)
amido modificato
Coloranti: caramello (E150d)

Shelf Life e Modalità di Conservazione

T.M.C. (mesi): 30
conservare in ambiente fresco ed asciutto al riparo dalla luce diretta

GLAZE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Plastic bottle 250 ml

Organoleptic Characteristics

Aspect: dense, viscose
Colour: dark brown
Smell: characteristic, persistent, intense and delicate, palatably acetic
Taste: sweet and sour

Composition

Ingredients: concentrated grape juice
balsamic vinegar of modena IGP (wine vinegar,cooked grape must ,caramel colouring (E150d))
glucose and fructose syrup
wine vinegar (wine, water)
modified starch
Colorants: caramel colouring (E150d)

Shelf Life and Storage

Shelf Life (months): 30
keep in a cool, dry place away from direct light

ITEM CODE GAL1304**PRODUCT CODE 03/604**

Specifiche di imballaggio e spedizione

Imballo: Bottiglia in plastica "Dama" 250ml
 Pallet: EPAL 80x120 cm
 Altezza (cm): 130 Peso (kg): 661,1
 Strati: 6 Colli per strato: 51
 Pezzi: 1836
 Codici EAN: Articolo: 8001116432718
 Imballo:
 Codice doganale:

Packaging and shipping

Packaging: Plastic bottle 250 ml
 Pallet: EPAL 80x120 cm
 Height (cm): 130 Weight (kg): 661,1
 Layers: 6 Boxes / Layer: 51
 Pieces: 1836
 Barcodes: Item: 8001116432718
 Package:
 Custom code:

Specifiche Chimico Fisiche

	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Acidità totale (espressa in acido acetico g/100 ml)	3	3,3
Grado rifrattometrico (brix)	46	50
Densità relativa (g/ml a 20° C)	1,21500	1,24500
Estratto secco totale (g/l)		
Zuccheri Totali (g/l)	470	470
Estratto secco ridotto (g/l)	0	0
Anidride solforosa totale (mg/l)		100
Metalli in accordo con i limiti di legge		

Physical and Chemical Specification

	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Total acidity (acetic acid g/100 ml)	3	3,3
Refractometric degree (brix)	46	50
Specific gravity (g/ml at 20° C)	1,21500	1,24500
Total dry extract (g/l)		
Total sugar (g/l)	470	470
Dry extract sugar deducted (g/l)	0	0
Total sulphurous anhydrid (mg/l)		100
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)	236,5
Energia (kJ/100 ml)	1005,8
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)	55
Di cui: - Zuccheri (g/100 ml)	47
- Polioli (g/100 ml)	
- Amido (g/100 ml)	
Fibre (g/100 ml)	
Proteine (g/100 ml)	1,5
Sale (g/100 ml)	0,25

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 GAL1304**PRODUCT CODE 03/604**

Certificazioni / Legislazioni

Prodotto in conformità con la legislazione UE
 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	Certa / Sure	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg o a 10 mg/litre expressed as SO ₂	concentated grape must

OGM

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

Aggiornamento contenuti 26/01/2015
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

Product accorpdng to EU legislation
 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 gentially modified or derived by organism genetically modified

Contents updating 26/01/2015
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.