

ITEM CODE

GAL1485

PRODUCT CODE

01/251/IGP



Aceto Balsamico di Modena IGP

TANICA L 5 CON - PLAX

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
mosto d'uva concentrato
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

5 liters drum

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
concentrated grape must
Colorants: caramel colouring (E150d)

Preparation

Complies with 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**GAL1485****PRODUCT CODE****01/251/IGP**

Specifiche di imballaggio e spedizione

Imballo: TANICA L 5 CON - PLAX
Cartone da 2 pezzi

Pallet: EPAL 80x120 cm

Altezza (cm):	Peso (kg):	964
Strati: 5	Colli per strato:	16
Pezzi: 160		

Codici EAN: Articolo: 8001116143010
Imballo:

Codice doganale:

Packaging and shipping

Packaging: 5 liters drum
2 pieces box

Pallet: EPAL 80x120 cm

Height (cm):	Weight (kg):	964
Layers: 5	Boxes / Layer:	16
Pieces: 160		

Barcodes: Item: 8001116143010
Package:

Custom code:

Specifiche Chimico Fisiche

	<u>Min</u>
Acidità totale (espressa in acido acetico g/100 ml)	6
Grado rifrattometrico (brix)	18
Densità relativa (g/ml a 20° C)	1,08000
Estratto secco totale (g/l)	
Zuccheri Totali (g/l)	145
Estratto secco ridotto (g/l)	30
Anidride solforosa totale (mg/l)	30
Metalli in accordo con i limiti di legge	

Physical and Chemical Specification

	<u>Max</u>	
6,15		Total acidity (acetic acid g/100 ml)
20		Refractometric degree (brix)
1,08800		Specific gravity (g/ml at 20° C)
		Total dry extract (g/l)
165		Total sugar (g/l)
40		Dry extract sugar deducted (g/l)
90		Total sulphur dioxide (mg/l)
		Metal according to the law

Parametri Microbiologici

CBT ufc/ml max	100
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)	81,7
Energia (kJ/100 ml)	348,8
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)	15,5
Di cui: - Zuccheri (g/100 ml)	15,5
- Polioli (g/100 ml)	
- Amido (g/100 ml)	
Fibre (g/100 ml)	
Proteine (g/100 ml)	0,2
Sale (g/100 ml)	0,05

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**GAL1485****PRODUCT CODE****01/251/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

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

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	Certa / Sure	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg o a 10 mg/litre expressed as SO ₂	concentrated 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 19/05/2016
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 19/05/2016
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.