

**ITEM CODE** GAL786  
**PRODUCT CODE** 00/001CA



## Aceto di vino bianco acidità 6%

Bottiglia Rossini vetro bianco L 0,5

## White wine vinegar 6% acidity

L 0,5 Rossini white 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****GAL786****PRODUCT CODE****00/001CA**

## Specifiche di imballaggio e spedizione

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

Pallet: EPAL 80x120 cm

|               |      |                   |     |
|---------------|------|-------------------|-----|
| Altezza (cm): | 153  | Peso (kg):        | 960 |
| Strati:       | 5    | Colli per strato: | 18  |
| Pezzi:        | 1080 |                   |     |

Codici EAN: Articolo: 8001116050066  
Imballo:

Codice doganale: 2209001100

## Packaging and shipping

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

Pallet: EPAL 80x120 cm

|              |      |                |     |
|--------------|------|----------------|-----|
| Height (cm): | 153  | Weight (kg):   | 960 |
| Layers:      | 5    | Boxes / Layer: | 18  |
| Pieces:      | 1080 |                |     |

Barcodes: Item: 8001116050066  
Package:

Custom code: 2209001100

## Specifiche Chimico Fisiche

|   | <b>Min</b> | <b>Max</b> |
|---|------------|------------|
| 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 sulphur dioxide (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****GAL786****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 <sub>2</sub> | vino    | Certa / Sure        | Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg o a 10 mg/litre expressed as SO <sub>2</sub> | wine   |

## OGM

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

**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

**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.