

SCHEMA TECNICA PRODOTTO**Aceto Balsamico di Modena IGP, 5ml**

1	DESCRIZIONE PRODOTTO Aceto Balsamico di Modena IGP	MARCA Develey	CONFEZIONE Monodose	CODICE ART. 0691
2	INGREDIENTI Aceto di vino, mosto d'uva concentrato SENZA GLUTINE Contiene i seguenti allergeni: anidride solforosa			
3	CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI			
	100g di prodotto contengono mediamente	Valore calorico	127 kcal / 540 kJ	
		Proteine	0,4 g	
		Carboidrati	31 g	
		Grassi	0,1 g	
4	CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE			
		Densità a 20°	1,14 g/ml	
		Acidità totale	6,3 g/100ml	
		Estratto secco totale	42 g/l	
		Anidride solforosa	35 mg/l	
		Titolo alcolometrico	1,4 %Vol.	
		Ceneri	2,4 g/l	
		Zuccheri riduttori	280 g/l	
5	OGM Dal momento che Develey non utilizza materie prime geneticamente modificate, i suoi prodotti non sono soggetti all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE 1829/2003 e CE 1830/2003.			
6	CONSERVAZIONE			
	Shelf life Totale	420 giorni		
	Vita residua garantita alla consegna	280 giorni		
7	UNITÀ DI VENDITA			
	Monodose alluminio	Formato	5 ml	
		Peso Netto	5 g	
		Peso Lordo	6 g	
		Base maggiore	11 cm	
		Base minore	3 cm	
		Altezza	0,5 cm	
		Codice EAN	4006824996914	
8	IMBALLO			
	Cartone espositore	Pezzi per imballo	200	
		Peso Lordo	1,362 Kg	
		Base maggiore	18,5 cm	
		Base minore	16 cm	
		Altezza	19,5 cm	
		Codice EAN	4006824276917	
9	PALLET			
	Bancale Eur	Nr. Colli per strato	28	
		Nr. Colli per pallet	140	
		Nr. Strati per pallet	5	
		Base maggiore	120 cm	
		Base minore	80 cm	
		Altezza	120 cm	