

ITEM CODE GAL1129

PRODUCT CODE 03/001



Condimento agro dolce "Oro di Modena"

Bottiglia Rossini vetro bianco L 0,5

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto: limpido, lucente
Colore: giallo chiaro
Odore: delicato
Gusto: agrodolce

"Gold of Modena" sweet dressing

L 0,5 Rossini white glass bottle

Organoleptic Characteristics

Aspect: limpid, bright
Colour: light yellow
Smell: delicate
Taste: sweet and sour

Composizione

Ingredienti: aceto di vino (vino, acqua)
mosto d'uva concentrato
Antiossidanti: metabisolfito di potassio

Composition

Ingredients: wine vinegar (wine, water)
concentrated grape must
Antioxidant: potassium metabisulphite

Shelf Life e Modalità di Conservazione

T.M.C. (mesi): 36
conservare in ambiente fresco ed asciutto al riparo dalla luce diretta

Shelf Life and Storage

Shelf Life (months): 36
keep in a cool, dry place away from direct light

ITEM CODE GAL1129**PRODUCT CODE 03/001**

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): 1004
Strati: 5 Colli per strato: 18
Pezzi: 1080

Codici EAN: Articolo: 8001116052718
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): 1004
Layers: 5 Boxes / Layer: 18
Pieces: 1080

Barcodes: Item: 8001116052718
Package:

Custom code: 2209001100

Specifiche Chimico Fisiche

	Min
Acidità totale (espressa in acido acetico g/100 ml)	5,43
Grado rifrattometrico (brix)	25
Densità relativa (g/ml a 20° C)	1,10000
Estratto secco totale (g/l)	230
Zuccheri Totali (g/l)	200
Estratto secco ridotto (g/l)	30
Anidride solforosa totale (mg/l)	90
Metalli in accordo con i limiti di legge	

Physical and Chemical Specification

	Max	
	5,55	Total acidity (acetic acid g/100 ml)
	27	Refractometric degree (brix)
	1,11600	Specific gravity (g/ml at 20° C)
	270	Total dry extract (g/l)
	240	Total sugar (g/l)
	50	Dry extract sugar deducted (g/l)
	140	Total sulphur dioxide (mg/l)
		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)	105,6
Energia (kJ/100 ml)	450
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)	22
Di cui: - Zuccheri (g/100 ml)	22
- Polioli (g/100 ml)	
- Amido (g/100 ml)	
Fibre (g/100 ml)	
Proteine (g/100 ml)	0,1
Sale (g/100 ml)	0,02

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 GAL1129**PRODUCT CODE 03/001**

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	antiossidante:E224	Certa / Sure	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg o a 10 mg/litre expressed as SO ₂	antioxidiser:E224

OGM

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

Aggiornamento contenuti 20/09/2015
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 20/09/2015
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.