



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP (39%)

COMPOSIZIONE

Ingredienti : Mosto d'uva cotto, "Aceto Balsamico di Modena IGP" 39% (Aceto di Vino, mosto d'uva concentrato, mosto d'uva cotto, colorante caramello E 150d), Aceto di vino, Addensanti: Gomma Guar e Gomma di Xantano, antiossidante: **solfiti**.

Caratteristiche delle materie prime e prodotto finito:

La crema con Aceto Balsamico di Modena IGP viene ottenuto da un processo di blended di mosto cotto, aceto balsamico di Modena Igp e aceto di vino. Il prodotto ottenuto è l'ideale per guarnire piatti e da utilizzare come condimento per verdure grigliate, carni e insalate.

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito:

Colore: Bruno scuro come il caffè
Odore: Leggermente acidulo – Aroma intenso e caratteristico
Gusto: Balsamico , Agrodolce con prevalenza della nota dolce, cremoso

Il Quality Assurance Programme garantisce che le materie prime e il prodotto finito sono conformi ai loro parametri caratteristici. Ogni fase della produzione viene effettuata secondo quanto stabilito dalla legge a proposito di igiene e qualità in merito alla manipolazione dei prodotti alimentari nel processo di produzione.



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP (39%)

Parametri chimico-fisici:

Parametri	u.m.	min	max
Titolo alcolometrico effettivo	%	0	1,5
Densità a 20° C	Kg/l	1,25	1,28
Acidità totale	%	4,0	4,4
Anidride Solforosa Totale	mg/l	0	170
Ceneri	g/l	8,00	15,00
Estratto secco netto	g/l	70	250
Zuccheri Riduttori	g/l	400	600

Caratteristiche microbiologiche:

Il prodotto è stabile.

Valori nutrizionali

Parametri	m.u.	Valori per 100 ml di prodotto	Valori per Porzione (15 ml)	Valori giornalieri % (*)
Valore energetico	kJ	988	148	2
	kcal	236	35	2
Grassi	Totali	g	0	0
	Saturi	g	0	0
	Trans	g	0	0
	Polinsaturi	g	0	0
	Monoinsaturi	g	0	0
Carboidrati	Totali	g	55	3
	Zuccheri	g	50	8
Proteine	g	1	0,15	0,3
Sale	g	0,02	0	0

* Calcolati su 2000 Calorie



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP (39%)

ALLERGENI	Il prodotto contiene	Il prodotto non contiene
	Si	NO
Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Miele (compreso pappa reale)		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	X (<170 PPM)	
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Altro		X



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP (39%)

Presenza di Ogm:

Il prodotto e i suoi ingredienti non contengono materiale modificato geneticamente.

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono prodotti a partire da organismi geneticamente modificati.

Radiazioni ionizzanti:

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono trattati con radiazioni ionizzanti.

Shelf life e modalità di conservazione :

Il prodotto ha un'acidità di circa 4% , per cui la conservazione è superiore a tre anni dalla data di produzione se il contenitore è sigillato e conservato a temperatura ambiente.

Redatto da R.lab./TL: _____ 04/11/2014



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP (39%)

Presenza di Ogm:

Il prodotto e i suoi ingredienti non contengono materiale modificato geneticamente.

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono prodotti a partire da organismi geneticamente modificati.

Radiazioni ionizzanti:

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono trattati con radiazioni ionizzanti.

Shelf life e modalità di conservazione :

Il prodotto ha un'acidità di circa 4% , per cui la conservazione è superiore a tre anni dalla data di produzione se il contenitore è sigillato e conservato a temperatura ambiente.

Redatto da R.lab./TL: _____ 03/08/2013



Cert. N.21561