

ITEM CODE GAL1437
PRODUCT CODE 01/803/IGP



**ACETO BALSAMICO DI MODENA
INVECCHIATO 3 ANNI IGP**

Bottiglia Quadrotta 250 ml

**BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
IGP AGED 3 YEARS**

"quadrotta" bottle 250 ml

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto: Liquido denso
Colore: bruno scuro
Odore: franco, armonico con bouquet caratteristico di legni diversi
Gusto: agrodolce, armonico, pieno con note equilibrate e gradevoli di legni diversi

Organoleptic Characteristics

Aspect: dense liquid
Colour: dark brown
Smell: franc, harmonic with characteristic different kind of wood bouquet
Taste: sweet and sour, harmonic, full with balanced and pleasant notes of different kind of wood

Composizione

Ingredienti: mosto d'uva concentrato cotto (solfiti)
aceto di vino
Coloranti: caramello (E150d)

Composition

Ingredients: concentrated cooked grape must (sulphites)
wine vinegar
Colorants: caramel colouring (E150d)

Processo Produttivo

Conforme al REG.CE 583/2009 allegato II

Preparation

Complies with EC regulation 583/2009 annex II

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**GAL1437****PRODUCT CODE****01/803/IGP**

Specifiche di imballaggio e spedizione

Imballo: Bottiglia Quadrotta 250 ml
Cartone da 6 pezzi

Pallet: EPAL 80x120 cm
Altezza (cm): 111 Peso (kg): 653
Strati: 6 Colli per strato: 29
Pezzi: 1044

Codici EAN: Articolo: 8001116583014
Imballo:

Codice doganale: 2209001100

Packaging and shipping

Packaging: "quadrotta"bottle 250 ml
6 pieces box

Pallet: EPAL 80x120 cm
Height (cm): 111 Weight (kg): 653
Layers: 6 Boxes / Layer: 29
Pieces: 1044

Barcodes: Item: 8001116583014
Package:

Custom code: 2209001100

Specifiche Chimico Fisiche

	Min	Max
Acidità totale (espressa in acido acetico g/100 ml)	6	6,2
Grado rifrattometrico (brix)	42	44
Densità relativa (g/ml a 20° C)	1,19000	1,20200
Estratto secco totale (g/l)	475	515
Zuccheri Totali (g/l)	420	470
Estratto secco ridotto (g/l)	40	75
Anidride solforosa totale (mg/l)	0	100
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	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)	197,8
Energia (kJ/100 ml)	842,1
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)	44,5
Di cui: - Zuccheri (g/100 ml)	44,5
- Polioli (g/100 ml)	
- Amido (g/100 ml)	
Fibre (g/100 ml)	
Proteine (g/100 ml)	0,2
Sale (g/100 ml)	0,14

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**GAL1437****PRODUCT CODE****01/803/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

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

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 cotto	Certa / Sure	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg o a 10 mg/litre expressed as SO ₂	concentrated cooked 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

Prodotto nello stabilimento di via Monti 59 Modena e confezionato nello stabilimento di via Faverzani 13/A San daniele Po (Cremona) Italia

GMO Status

The product NOT contain ingredients gentically modified or derived by organism genetically modified

Produced in via Monti 59 Modena and bottled in via Faverzani 13/A San daniele Po (Cremona) Italy

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.

Contents updating 20/01/2015 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.