

ITEM CODE

GAL1236

PRODUCT CODE

01/600/IGP



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BOTTIGLIA LIGUSTRO L .0,5 B.CA

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto: brillante con apprezzabile densità
Colore: bruno scuro
Odore: franco, armonico con bouquet caratteristico di legno
Gusto: agrodolce, armonico con gradevole nota di legno

Composizione

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

Processo Produttivo

Conforme al REG.CE 583/2009 allegato II

Shelf Life e Modalità di Conservazione

T.M.C. (mesi): 36
conservare a temperatura ambiente (max 25°C) al riparo dalla luce diretta

BALSAMIC OF MODENA IGP

L 0,5 ligustro white glass bottle

Organoleptic Characteristics

Aspect: bright with appreciable density
Colour: dark brown
Smell: franc, harmonic with characteristic wood bouquet
Taste: sweet and sour, harmonic with pleasant wood note

Composition

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

Preparation

Complies whit EC regulation 583/2009 annex II

Shelf Life and Storage

Shelf Life (months): 36
storage with room temperature (max 25°C) away from direct light

ITEM CODE**GAL1236****PRODUCT CODE****01/600/IGP**

Specifiche di imballaggio e spedizione

Imballo: BOTTIGLIA LIGUSTRO L .0,5 B.CA
Wrap Around da 12 pezzi

Pallet: EPAL 80x120 cm
Altezza (cm): 146 Peso (kg): 1140
Strati: 5 Colli per strato: 19
Pezzi: 1140

Codici EAN: Articolo: 8001116000351
Imballo:

Codice doganale: 2209001100

Packaging and shipping

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

Pallet: EPAL 80x120 cm
Height (cm): 146 Weight (kg): 1140
Layers: 5 Boxes / Layer: 19
Pieces: 1140

Barcodes: Item: 8001116000351
Package:

Custom code: 2209001100

Specifiche Chimico Fisiche

	Min	Max
Acidità totale (espressa in acido acetico g/100 ml)	6	6,1
Grado rifrattometrico (brix)	30	32
Densità relativa (g/ml a 20° C)	1,13500	1,15000
Estratto secco totale (g/l)	330	355
Zuccheri Totali (g/l)	270	300
Estratto secco ridotto (g/l)	45	70
Anidride solforosa totale (mg/l)		90
Metalli in accordo con i limiti di legge		

Physical and Chemical Specification

	Min	Max
Total acidity (acetic acid g/100 ml)	6	6,1
Refractometric degree (brix)	30	32
Specific gravity (g/ml at 20° C)	1,13500	1,15000
Total dry extract (g/l)	330	355
Total sugar (g/l)	270	300
Dry extract sugar deducted (g/l)	45	70
Total sulphur dioxide (mg/l)		90
Metal according to the law		

Parametri Microbiologici

CBT ufc/ml max	100
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)	133,6
Energia (kJ/100 ml)	569,4
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)	28,5
Di cui: - Zuccheri (g/100 ml)	28,5
- Polioli (g/100 ml)	
- Amido (g/100 ml)	
Fibre (g/100 ml)	0
Proteine (g/100 ml)	0,2
Sale (g/100 ml)	0,1

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**GAL1236****PRODUCT CODE****01/600/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

GMO Status

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

Aggiornamento contenuti 20/03/2015 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 20/03/2015 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.