

ITEM CODE GAL831
PRODUCT CODE 07/000/050



Aceto di riso 5% acidità

Bottiglia Rossini vetro bianco L 0,5

Rice vinegar 5% acidity

L 0,5 Rossini white glass bottle

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto: limpido, lucente
Colore: giallo chiaro
Odore: franco e armonico
Gusto: tipico, non pungente

Organoleptic Characteristics

Aspect: limpid, bright
Colour: light yellow
Smell: franc,harmonic
Taste: typical, not pungent

Composizione

Ingredienti: aceto di riso (acqua e farina di riso)

Composition

Ingredients: rice vinegar (water and rice flour)

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**GAL831****PRODUCT CODE****07/000/050**

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):	960
Strati:	5	Colli per strato:	18
Pezzi:	1080		

Codici EAN: Articolo: 8001116056518
Imballo:

Codice doganale: 22090091

Packaging and shipping

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

Pallet: EPAL 80x120 cm

Height (cm):	153	Weight (kg):	960
Layers:	5	Boxes / Layer:	18
Pieces:	1080		

Barcodes: Item: 8001116056518
Package:

Custom code: 22090091

Specifiche Chimico Fisiche

	Min	Max
Acidità totale (espressa in acido acetico g/100 ml)	5	5,2
Grado rifrattometrico (brix)		
Densità relativa (g/ml a 20° C)	1,01200	1,02400
Estratto secco totale (g/l)	15	40
Zuccheri Totali (g/l)	0	10
Estratto secco ridotto (g/l)		
Anidride solforosa totale (mg/l)	0	10
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	0
Lieviti ufc/ml max	0
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)	18,8
Energia (kJ/100 ml)	81,1
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)	0,5
Di cui: - Zuccheri (g/100 ml)	0,5
- Polioli (g/100 ml)	
- Amido (g/100 ml)	
Fibre (g/100 ml)	
Proteine (g/100 ml)	0,2
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

GAL831

PRODUCT CODE

07/000/050



Certificazioni / Legislazioni

L.82 del 06/02/2006, D.M. 27/03/1986, Food Additives:D.M.209, 27/02/1996; Etichettatura/Allergeni: Reg. UE 1169/2011

Allergeni

Non sono presenti allergeni in accordo alle direttive 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

Aggiornamento contenuti 21/01/2015
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.

Cerifications and Legislations

L.82 del 06/02/2006, D.M. 27/03/1986, Food Additives:D.M.209, 27/02/1996; Etichettatura/Allergeni: Reg. UE 1169/2011
Contaminanti: Reg.CE1881/2006

Allergens

Allergens are not present 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 21/01/2015
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.