



CREMA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

"Glassy Argento" 250 ml

FCR-0088 (PF670)

Bar code: 8036622240670 Customs code: 2209.00.91

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aspetto:** cremoso e consistente
Colore: Bruno intenso
Odore: Caratteristico di tartufo, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico.
Sapore: Di tartufo, agrodolce ben equilibrato, gradevole e caratteristico.

INGREDIENTI

Mosto di uva cotta, Aceto Balsamico di Modena IGP (39%)
(Aceto di vino, mosto d'uva cotta, Colorante: caramello E150d),
zucchero, colorante: caramello E150d, amido modificato di mais.
Contiene **solfiti** – **Senza Glutine**



MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DURATA DEL PRODOTTO

Il prodotto va conservato nelle confezioni originali, lontano dalle dirette esposizioni di luce e a temperatura ambiente. E' stata definita una vita media del prodotto di 3 anni (a confezione chiusa).

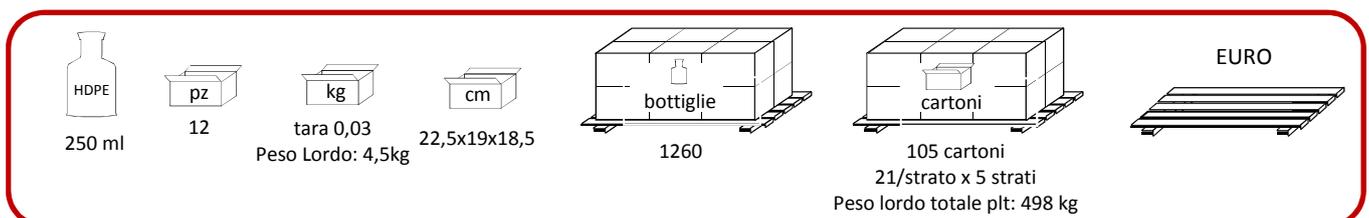
DESTINAZIONE

Tutte le categorie di consumatori, che non abbiano dimostrato sensibilità agli ingredienti elencati. La crema all'aceto balsamico di Modena IGP può essere utilizzata nelle diete vegetariane e nelle diete che richiedono assenza di glutine, lattosio e grassi.

ALLERGENI Il prodotto contiene **solfiti**; non ci sono altri allergeni con riferimento Reg. Ue 1169/2011, alle direttive comunitarie 2003/89/CE e 2006/142 e al D.lgs 8 febbraio 2006, n° 114 e successive modifiche.

PROCEDIMENTO PRODUTTIVO

Ricevimento materie prime – miscelazione ed assemblaggio della crema - filtrazione - imbottigliamento - tappatura – incapsulamento – etichettatura – spedizione.



LUOGO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO Bomporto (MO), via Carlo Testa 3/c



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	TOLLERANZA	U.M	METODO
DENSITA'	1.24	+/-0.0015	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
ACIDITA' TOTALE ESPR. IN ACIDO ACETICO	Min 3.8	+0.02	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
TITOLO ALCOLOMETRICO	< 0.5		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
ANIDRIDE SOLFOROSA	< 15	+/-10	PPM	OIV RESOLUTION
ZUCCHERI RIDUTTORI	> 400		g/l	MI 004 REV 11 2013
ESTRATTO SECCO TOTALE	> 600		g/l	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.VI
CENERI	> 0.5		g/l	OIV RESOLUTION
PIOMBO	MAX 0.2		Mg/l	OIV RESOLUTION
RAME	MAX 1.0		Mg/l	OIV RESOLUTION
ZINCO	MAX 5		Mg/l	OIV RESOLUTION
PH	2.9	0.10		OIV RESOLUTION

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e BIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	PARAMETRO	VALORE MEDIO
LIEVITI	< 10 ufc/ml	LATTOBACILLI	< 10 ufc/ml
MUFFE	< 10 ufc/ml	PARASSITI	ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

PARAMETRO	100 ML	15ML
VALORE ENERGIETICO	1069 kJ / 255 kcal	160 kJ / 38 kcal
GRASSI	0,0 g	0,0 g
DI CUI SATURI	0,0 g	0,0 g
DI CUI MONOINSATURI	0,0 g	0,0 g
DI CUI POLIINSATURI	0,0 g	0,0 g
DI CUI TRANS FAT	0,0 g	0,0 g
DI CUI COLESTEROLO	0,0 g	0,0 g
CARBOIDRATI TOTALI	59 g	8,90 g
DI CUI ZUCCHERI	53 g	8.0 g
PROTEINE	1,9 g	0,3 g
SALE	0,1 g	0,01 g
FIBRE	assenti	assenti
LATTOSIO	assente	assente
GLUTINE	assente	assente

ATTESTAZIONI E CERTIFICAZIONI

BRC Global standard Food – Grade AA;

IFS International Food Standard – Higher level

BIOLOGICO Azienda certificata ai sensi del Reg. CE n. 834/07 e successive modificazioni.



OGM I prodotti sono privi di OGM nel rispetto del Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche.

FCR-0088

GESTIONE RIFIUTI (fine vita)

Tutto il materiale e il prodotto presente nelle confezioni può essere soggetto ad operazioni di recupero o riciclo presso operatori autorizzati, ai sensi della normativa cogente in materia di rifiuti:

Vetro: riciclabile/recuperabile

Cartone: recuperabile

Plastica: recuperabile

07/05/2018



Imballaggi primari e secondari:
recuperabili/riutilizzabili
Prodotto: recuperabile presso impianti di trattamento
di tipo biologico (produzione bio gas).