

**ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.**

**“Tutto di Modena Sua Maestà” 250 ml**

**FAC-0231**

Bar code: 8033622240792 Bar code Cartone: 08033622245728

**Da selezionate uve coltivate esclusivamente nel territorio modenese**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Aspetto:** Brillante e denso

**Colore:** Bruno intenso

**Odore:** Caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico con note legnose.

**Sapore:** Tipico, corposo, equilibrato e caratteristico.



**INGREDIENTI**

Mosto di uva cotto - Aceto di vino.

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 5 anni (a confezione chiusa).

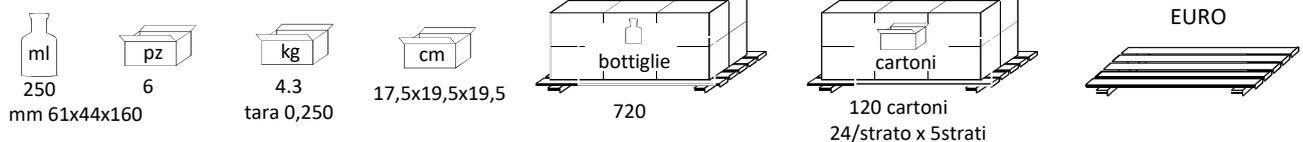
**DESTINAZIONE**

Tutte le categorie di consumatori, che non abbiano dimostrato sensibilità agli ingredienti elencati. L'aceto balsamico di Modena IGP può essere utilizzato 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 dell'aceto balsamico - maturazione in botti di rovere - filtrazione - imbottigliamento - tappatura - incapsulamento - etichettatura - spedizione.



**LUOGO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO** Bomporto (MO) via C. Testa 3/B

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	TOLLERANZA	U.M	METODO
DENSITA'	>1.33	+/-0.050	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
ACIDITA' TOTALE ESPR. IN ACIDO ACETICO	MIN. 6.00		g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
TITOLO ALCOLOMETRICO	Max 1.5		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
ANIDRIDE SOLFOROSA				
ZUCCHERI RIDUTTORI	>700		g/l	MI 004 REV 11 2013
ESTRATTO SECCO TOTALE	>850		g/l	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.VI
CENERI	>3.5	0.30	g/l	OIV RESOLUTION
PIOMBO	MAX 0.200		Mg/l	OIV RESOLUTION
RAME	MAX 1.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
ZINCO	MAX 5.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
PH	2.80	0.30		OIV RESOLUTION

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e BIOLOGICHE

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

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

PARAMETRO	100 ML	15ML
VALORE ENERGIETICO	1410 kJ/331 kcal	211 kJ/52 kcal
GRASSI	<0,1 g	0,0 g
DI CUI SATURI	<0,1 g	0,0 g
DI CUI MONOINSATURI	<0,1 g	0,0 g
DI CUI POLIINSATURI	<0,1 g	0,0 g
DI CUI TRANS FAT	<0,1 g	0.0 g
DI CUI COLESTEROLO	<0,1 g	0.0 g
CARBOIDRATI TOTALI	77 g	12.0 g
DI CUI ZUCCHERI	77 g	12.0 g
PROTEINE	1.2 g	0.0 g
SALE	0.0 g	0.0 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.

### 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

Imballaggi primari e secondari: recuperabili/riutilizzabili

Prodotto: recuperabile presso impianti di trattamento di tipo biologico (produzione bio gas).