

ST04 rev. 13 del 26.11.2024

## **SCHEDA TECNICA ACETO DI MELE** **TECHNICAL SHEET APPLE CIDER VINEGAR**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO:** *Aceto di mele*

**SALES DENOMINATION:** *Apple cider vinegar*

**CODICE PRODOTTO/PRODUCT CODE:** *ML5*

**INGREDIENTI:** sidro di mele, antiossidante: anidride solforosa

**INGREDIENTS:** apple cider, antioxidant: sulphur dioxide

**ORIGINE/ORIGIN:** Italia o UE / Italy or EU

**SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO INDUSTRIALE:** Cisterna, Flexi tank, IBC 1000 lt, Fusti 220 lt, taniche 20 lt

**SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO CONFEZIONATO:** Monodose 5 ml, Bottiglia di vetro, PET 2 lt, PET 3 lt, Tanica 5 lt

**PACKAGING SPECIFICATION IN BULK PRODUCT:** Tank, Flex tank, Totes 1000 lt, Drums 220 lt, Jerry can 20 lt,

**PACKAGING SPECIFICATION PACKED PRODUCT:** Singles dose 5 ml, Glass bottle, PET 2 lt, PET 3 lt, Jerry can 5 lt

### **Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristics**

<b>ASPETTO / ASPECT</b>	LIQUIDO LIMPIDO, BRILLANTE/LIMPID, BRILLIANT LIQUID
<b>COLORE / COLOUR</b>	GIALLO ORO/GOLDEN YELLOW
<b>PROFUMO / SMELL</b>	GRADEVOLMENTE ACIDULO, CON FRAGRANZA DI MELA MATURA/ PLEASANTLY ACID, WITH FRAGRANCE OF MATURE APPLE
<b>GUSTO / TASTE</b>	CORPOSO, GRADEVOLMENTE ACIDULO/THICK AND PLEASANTLY ACID

### **Caratteristiche chimico-fisiche/Chemical-physical characteristics**

	<b>MIN.</b>	<b>MAX.</b>
<b>ACIDITÀ TOTALE/ TOTAL ACIDITY</b>	5 g/100 ml	
<b>DENSITÀ A 20°C/DENSITY AT 20°C TEMPERATURE</b>	1.010	
<b>TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO/DEVELOPED ALCOHOL DEGREE</b>		0,5 %
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE</b>		100 mg/l
<b>ESTRATTO SECCO TOTALE/TOTAL DRY EXTRACT</b>	10 g/l	
<b>ZINCO/ZINC</b>		5 mg/l
<b>RAME/COPPER</b>		1 mg/l
<b>PIOMBO/LEAD</b>		0,15 mg/l
<b>pH</b>	2,5	3

**Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics**

<b>CONTA BATTERICA TOTALE/TOTAL COUNT</b>	< 100 UFC/ml
<b>LIEVITI/YEASTS</b>	< 50 UFC/ml
<b>MUFFE/MOULDS</b>	< 10 UFC/ml
<b>COLIFORMI/COLIFORMS</b>	ASSENTI/ABSENT
<b>SALMONELLE/SALMONELLAS</b>	ASSENTI/ABSENT
<b>GERMI PATOGENI/PATHOGENE GERMS</b>	ASSENTI/ABSENT

**Caratteristiche Nutrizionali/Nutrition facts**

<b>Nutritional Declaration Average Values for 100 ml</b>	
<b>ENERGY</b>	kJ 89/21 kcal
<b>FAT</b>	0 g
OF WHICH SATURATES	0 g
<b>CARBOHYDRATE</b>	1,2 g
OF WHICH SUGARS	0 g
<b>PROTEIN</b>	0,1 g
<b>SALT</b>	0,005 g

**TEMPERATURA DI STOCCAGGIO/STORAGE TEMPERATURE RANGE:** - 2/+30°C

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** Conservare il prodotto al riparo dal sole e dalla luce diretta. La presenza di sedimenti è un fenomeno naturale che è indice dell'artigianalità del prodotto.

**STORAGE CONDITIONS:** Store the product away from the sun and direct light.

The presence of sediments is a natural phenomenon that indicates of the artisanship of the product.

**CONSIGLI DI STOCCAGGIO**

**IMBALLAGGIO INDUSTRIALE:** Si consiglia di stoccare il prodotto in serbatoi in acciaio opportunamente detersi e sanificati. Si consiglia dopo l'apertura di non lasciare il prodotto a contatto con l'aria.

**IMBALLAGGIO CONFEZIONATO:** Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero o in luogo fresco e asciutto.

**STORAGE RECOMANDATION**

**BULK PRODUCT:** Recommend to store in steel tanks properly cleaned and sanitized. Recommend not to leave it in contact with air after opening.

**PACKED PRODUCT:** Once opened keep the product in refrigerator or in a cool and dry place.

**DATA DI SCADENZA:**

Secondo il regolamento (UE) N. 1169/2011, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è necessaria per gli aceti. Per Imballaggio Industriale si consiglia di consumarlo entro 2 mesi dalla prima apertura e comunque entro 2 anni dall'acquisto. Per il prodotto confezionato si consiglia di assegnare scadenza di 5 anni.

**BEST BEFORE:**

According to REGULATION (EU) No 1169/2011 indication of the date of minimum durability shall not be required for vinegars. For bulk product we recommend to consume it within 2 months after first opening and in any case within 2 years. For packed product we recommend to assign 5 years shelf life.

**ALLERGENI/ALLERGENS:**

Componente	Present in product		Present in products manufactured on same line.		Present in same manufacturing plant	
	Yes	No	Yes	No	Yes	No
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)		X		X		X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti > 10ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	X		X		X	
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof		X		X		X

**GRUPPI TRAGUARDO:** Ogni categoria di consumatore, ad eccezione dei soggetti allergici all'anidride solforosa.

**TARGET PEOPLE:** Everyone but persons allergic to sulphur dioxide.

**OGM:** Nel rispetto dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, l'*aceto di mele* non è prodotto a partire da materie prime che contengano organismi geneticamente modificati, né tanto meno il processo di produzione ricorre a tecnologie o coadiuvanti tecnologici che impieghino organismi geneticamente modificati.

**OGM:** The *apple cider vinegar* and its production process are OGM-free, according to the EC Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.