

CREMA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

"Bellei" 500 ml

FCR-0130 (PF862)

Bar code: 8033813740483

ARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Cremoso e consistente

Colore: Bruno intenso

Odore: Caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico.

Sapore: Agrodolce ben equilibrato, gradevole e caratteristico.

INGREDIENTI

Mosto di uva cotto, Aceto Balsamico di Modena IGP 39% (Aceto di vino, mosto d'uva cotto, zucchero, 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).

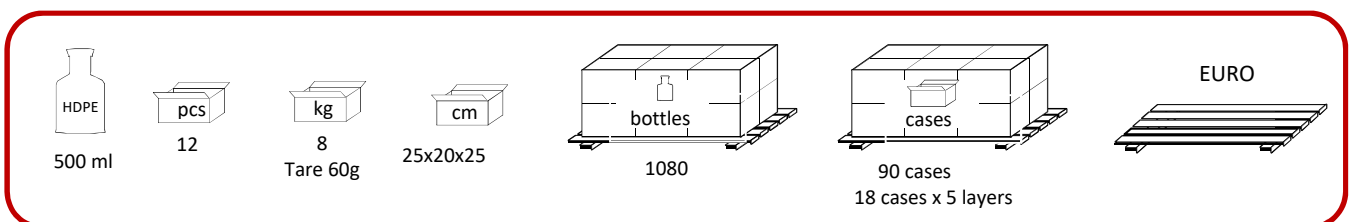
DESTINAZIONE

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 al Reg. UE 1169/2011 ed alle direttive comunitarie 2003/89/CE e 2006/142 e al D.lgs 8 febbraio 2006, n° 114 e successive modifiche. **I Solfiti contenuti sono residuati dalle lavorazioni delle materie prime, essi non vengono aggiunti in nessuna fase delle lavorazioni successive**

PROCEDIMENTO PRODUTTIVO

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



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	+0.30	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
TITOLO ALCOLOMETRICO	Max 1.5		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
ZUCCHERI RIDUTTORI	>400		g/l	MI 004 REV 11 2013
ESTRATTO SECCO TOTALE	>500		g/l	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.VI
ANIDRIDE SOLFOROSA	<30		PPM	OIV RESOLUTION
CENERI	3.5		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	2.9	0.10		OIV RESOLUTION

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e BIOLOGICHE

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

PARAMETRO	100 ML	15ML
VALORE ENERGETICO	1008 kJ /237 Kcal	151 KJ /35.6 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	56 g	8,4 g
DI CUI ZUCCHERI	52 g	7.8 g
PROTEINE	1,3 g	0,3 g
SALE	0 g	0.0 g
FIBRE	assenti	assenti
LATTOSIO	assente	assente
GLUTINE	assente	assente

ATTESTAZIONI E CERTIFICAZIONI

BRC Global standard Food – AA Grade;

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:

Cartone: recuperabile

Plastica: recuperabile

Imballaggi primari e secondari:
recuperabili/riutilizzabili

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