



# MARCHIO GAIA

**SCHEDA TECNICA**

REVISIONE N° 3

Modulo M730.4 1 09 03

Gennaio 2015

**PRODOTTO****ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
Cod.art GA25821**

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
ACETO DI VINO	
MOSTO D'UVA CONCENTRATO	
MOSTO D'UVA COTTO	
COLORANTE E150 (d)	
ANTIOSSIDANTE <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b>	
<b>CONTIENE SOLFITI</b>	

**NOTE** Da consumarsi preferibilmente entro la fine : /**DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)**

VALORE ENERGETICO	NON PREVISTI
PROTEINE	
CARBOIDRATI	
GRASSI	

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

ESTR. SECCO TOTALE	MIN 210 g/l	
ACIDITA' ACETICA	6,0 - 6,15 %	
METALLI PESANTI	NEI LIMITI DI LEGGE D.M.27/3/86	

**CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE**

	<b><i>m</i></b>	<b><i>M</i></b>
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 10 u.f.c./gr	Inf. 100 u.f.c./gr
LATTOBACILLI	Inf. 10 u.f.c./gr	Inf. 100 u.f.c./gr
LIEVITI		Inf. 10 u.f.c./gr
MUFFE		Inf. 10 u.f.c./gr
COLIFORMI TOTALI	ASSENTI	
STREPTOCOCCHI FECALI	ASSENTI	
STAFILOCOCCI	ASSENTI	
SALMONELLA	ASSENTI	

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE	BRUNO SCURO
CONSISTENZA	LIQUIDO SCURO E DENSO
SAPORE	AGRODOLCE EQUILIBRATO
ODORE	ACIDO CON NOTE CARATTERISTICHE

**CONDIZIONI DI STIVAGGIO**

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO