

SCHEMA TECNICA

REVISIONE N° 01

Modulo M730.4 1 09 03

Maggio 2011

PRODOTTO

ACETO BIANCO

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
ACETO DI VINO	
ANTIOSSIDANTE E224 (metabisolfito di potassio)	
CONTIENE SOLFITI. ACIDITA'6%	

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 8	
CENERI	MIN 0,8	
ACIDITA' ACETICA	6,0 – 6,2 %	
METALLI PESANTI	NEI LIMITI DI LEGGE D.M.27/3/86	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

	<i>m</i>	<i>M</i>
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 500 u.f.c./gr	Inf. 1000 u.f.c./gr
LATTOBACILLI	Inf. 500 u.f.c./gr	Inf. 1000 u.f.c./gr
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr	Inf. 500 u.f.c./gr
MUFFE	Inf. 10 u.f.c./gr	Inf. 50 u.f.c./gr
COLIFORMI TOTALI	ASSENTI	
STREPTOCOCCI FECALI	ASSENTI	
STAFILOCOCCI	ASSENTI	
SALMONELLA	ASSENTI	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE	BIANCO PAGLIERINO
CONSISTENZA	LIQUIDA
SAPORE	ACIDO SENZA SAPORI ESTRANEI
ODORE	ACIDO CON NOTE VINOSE

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO