



Via Antiche Terme, 3 48012 Bagnacavallo (RA) Tel.0545 61690

P.I/C.F.00959650391

Aceti di vino, aceti balsamici e condimenti

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

INGREDIENTI: aceto di vino, mosto d'uva concentrato,colorante E150d.Contiene **solfiti**.

INDICAZIONI IN ETICHETTA: in applicazione del D.L. 109 del 27/01/1992"Attuazione delle direttive 89/395/Cee e 89/396/Cee concernenti l'etichettatura la presentazione e la pubblicità dei prodotti" e successive modifiche.

DATA DI SCADENZA E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: non richieste (D.L. n.109 del 27/01/92)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : il prodotto si conserva a temperatura ambiente, non esporre a fonti di calore e conservare in luogo pulito al riparo dalla luce diretta del sole.

ASPETTO:limpido, liquido e viscoso

COLORE: bruno scuro e brillante

PROFUMO: caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico

SAPORE: aromatico agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico

ACIDITA' MINIMA TOTALE espressa in acido acetico(g/l):>= 6°

Alcool etilico (ml / 100 ml) : <= 1,5

Estratto secco netto minimo (g/l) : 30

Anidride solforosa (mg/l) <=100 (D:M. 27/02/96 n. 209)

Piombo/Pb (mg/l):< =0,2 (D.M. 29/12/86)

Rame/Cu (mg/l) : <= 1 (D.M. 29/12/86)

Zinco/Zn (mg/l) : <= 5 (D.M. 29/12/86)

Ceneri : minimo 2,5 x 1000

Zuccheri riduttori : minimo 110 g/litro

Derivati cianici: assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML

Energia: 329 KJ / 67 kcal

grassi: 0 g (di cui grassi saturi: 0 g)

carboidrati: 15 g (di cui zuccheri: 14,7 g)

proteine: 0

sale: 0,01g.

Bagnacavallo, 20 novembre 2020.