



Acetifici Italiani Modena
Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778



Certificato N.
IT02/0253.00

Aceto di Vino Bianco 6% acidità

Ingredienti: Aceto di vino, antiossidante: solfiti E224

Caratteristiche delle materie prime:

Aceto da vino proveniente da selezionate cantine.

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito

Aspetto	<i>Limpido e brillante</i>
Colore	<i>Giallo Oro</i>
Odore	<i>Persistente, delicato e leggermente acido con note vinose</i>
Gusto	<i>Acidulo, equilibrato</i>

Uso previsto:

Prodotto adatto ad ogni tipo di consumatore, da consumare senza ulteriori lavorazioni e particolarmente indicato con verdure fresche e lessate, sui bolliti, per confezionare salse e per tutti i tipi di gusto e secondo gradimento nell'alimentazione.

Il Quality Assurance Programme garantisce che le materie prime e il prodotto finito sono conformi ai loro parametri caratteristici. Ogni fase della produzione viene effettuata secondo quanto stabilito dalla legge a proposito di igiene e qualità in merito alla manipolazione dei prodotti alimentari nel processo di produzione.



N.21561



IT BIO 008 – 1J02



Acetifici Italiani Modena
Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778



Certificato N.
IT02/0253.00

Parametri chimico - fisici:

Parametri	u.m.	min	max
Titolo alcolometrico effettivo	%	0	1,5
Acidità Totale	%	6,0	6,4
Anidride solforosa totale	mg/l	0	170
Piombo	mg/l	0	0,3
Rame	mg/l	0	1
Zinco	mg/l	0	5
pH		2,5	3,5

Caratteristiche microbiologiche:

Il prodotto è stabile. Alcune sedimentazioni sono possibili (madre dell'aceto) e garantiscono l'autenticità dell'aceto fatto dal vino.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametri	m.u.	Valori per 100 ml di prodotto	Valori per porzione (15ml)	Valori giornalieri
Valore energetico	<i>kJ</i>	81	12	0
	<i>kcal</i>	19	3	0
Grassi	Totali	g	0	0
	Saturi	g	0	0
	Trans	g	0	0
	Polinsaturi	g	0	0
	Monoinsaturi	g	0	0
Carboidrati	Totali	g	0,2	0
	Zuccheri	g	0	0
Proteine	g	0	0	0
Sale	g	0,01	0	0

* Calcolati su 2000 Calorie



N.21561



IT BIO 008 - 1J02



Acetifici Italiani Modena
Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778



Certificato N.
IT02/0253.00

ALLERGENI	Il prodotto contiene	Il prodotto non contiene
	Si	NO
Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Miele (compreso pappa reale)		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	X (< 170 PPM)	
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Altro		X



N.21561



IT BIO 008 – 1J02

Stampato da: NPD
Scheda tecnica:

in data: 20/01/2020

Versione: 20/05/2021
Sostituisce versione

Rev 01
Rev 00



Acetifici Italiani Modena
Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778



Certificato N.
IT02/0253.00

Presenza di Ogm:

Il prodotto e i suoi ingredienti non contengono materiale modificato geneticamente.

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono prodotti a partire da organismi geneticamente modificati.

Radiazioni ionizzanti:

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono trattati con radiazioni ionizzanti.

Shelf life e modalità di conservazione :

Il prodotto ha un'acidità di circa 6%, per cui la conservazione è superiore a tre anni dalla data di produzione se il contenitore è sigillato e conservato a temperatura ambiente.

Shelf life e modalità di conservazione dopo l'apertura:

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e fonti di calore.

Dopo l'apertura conservare per 6 mesi (solo per il prodotto in bottiglia)

Origine materie prime: EU

Redatto da R.lab./TL:

20/05/2021



N.21561



IT BIO 008 – 1J02