



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



## Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

**Ingredienti:** Aceto di vino, Mosto d'uva concentrato, Caramello E150D.  
Contiene **solfiti**.

### **Caratteristiche delle materie prime:**

Aceto da vino proveniente da selezionate cantine.

Mosto di uve cotto proveniente da uve: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni presso fornitori accreditati e certificati della Filiera IGP Aceto Balsamico di Modena.

<b>Caratteristiche organolettiche del prodotto finito</b>	
Aspetto	Limpido e brillante
Colore	Marrone scuro con riflessi aranciati
Odore	Aroma ancora caratteristico, leggermente fruttato, cuoco e legno
Gusto	Caratteristico, dolce e aspro, fruttato, cuoco intenso e aroma di legno, corpo

### **Invecchiamento:**

maturato in botti di rovere e castagno per almeno 2 mesi

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.21631



IT BIO 008 – 0U01



# Acetifici Italiani Modena

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



## Parametri chimico - fisici:

Parametri	u.m.	min	max	Limiti di legge	
Titolo alcolometrico effettivo	%	0	1,5	< 1.5%	(Cee n.583/2009)
Densità a 20° C	Kg/l	1,060	1,070	Min. 1.06	(Cee n.583/2009)
Acidità totale	%	6,0	6,4	Min. 6%	(Cee n.583/2009)
Anidride Solforosa Totale	mg/l	0	100	Max 100 mg/l	(Cee n.583/2009)
Ceneri	g/l	2,5	5,5	Min. 2.5g/l	(Cee n.583/2009)
Estratto secco netto	g/l	30	50	Min. 30 g/l	(Cee n.583/2009)
Zuccheri Riduttori	g/l	110	135	Min. 110 g/l	(Cee n.583/2009)

## Caratteristiche microbiologiche:

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

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametri	m.u.	Valore per 100 ml di prodotto	Valori per porzione* (15ml)	Valori giornalieri % (**)
Valore energetico	kJ	299	45	1
	kcal	70	10	1
Grassi	Totali	g	0	0
	Saturi	g	0	0
	Trans	g	0	0
	Polinsaturi	g	0	0
	Monoinsaturi	g	0	0
Carboidrati	Totali	g	12	1
	Zuccheri	g	11,5	2
Proteine	g	1	0	0
Sale	g	0,01	0	0

\*\* Calcolati su 2000 Calorie (8400 kJ)



N.21631



IT BIO 008 - 0U01



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



<b>ALLERGENI</b>	Il prodotto contiene	Il prodotto non contiene
	Si	NO
<i>Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)</i>		X
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>		X
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>		X
<i>Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio</i>		X
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>		X
<i>Miele (compreso pappa reale)</i>		X
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>		X
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>		X
<i>Latte e prodotti a base di latte</i>		X
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		X
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>		X
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>		X
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>		X
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale</i>	X(<100ppm)	
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>		X
<i>Altro</i>		X



N.21631



IT BIO 008 – 0U01



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



**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).

**Paese di origine:** Italia.

Redatto da R.lab./TL:

19/05/2021



N.21631



IT BIO 008 – 0U01