

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 3

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

03 Giugno 2019

DENOMINAZIONE DI VENDITA Aceto balsamico di Modena IGP

DENOMINAZIONE LEGALE Aceto balsamico di Modena IGP

Cod. art GA25815 – GA12725

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

ACETO DI VINO*

MOSTO D'UVE CONCENTRATO*

MOSTO COTTO*

COLORANTE: E150 d

*CONTIENE SOLFITI

SENZA GLUTINE

ACIDITA' 6 %

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

VALORE ENERGETICO	671 kJ / 158 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	34 g	di cui zuccheri	34 g
PROTEINE	0 g	SALE	0,06 g

*il sale indicato esprime il contenuto di sodio naturalmente presente nel prodotto

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

CARICA MESOFILA TOTALE	NON APPLICABILI	
LATTOBACILLI		
LIEVITI		
MUFFE		
COLIFORMI TOTALI		
SALMONELLA		

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.