

	SCHEDA TECNICA			 
	ACETO DI VINO BIANCO AROMA ANTICO			
Pag. 1 / 1	TS-MPT-QU-00066	Vers. 00	In vigore dal: 20.02.2019	

**DENOMINAZIONE PRODOTTO** Aceto di vino Bianco Aroma Antico 7,1°

**MARCHIO COMMERCIALE** *Ponti*

**CATEGORIA** Aceto

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini atti all'acetificazione

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: limpido, brillante

Colore: giallo dorato

Odore: acido, con aromi invecchiati

Gusto: acido, senza sapori estranei

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

<i>parametro</i>	<i>UM</i>	<i>range</i>	<i>metodo di analisi</i>
Acidità	%	> 7.1	Titolazione
Estratti totali	g/l	> 12	Densimetrico

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Aceto di vino Bianco Aroma Antico

**MODALITA' D'USO / CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

Prodotto che non necessita di nessun tipo di trattamento particolare prima di essere consumato, adatto ad ogni tipo di consumatore, tranne coloro che manifestano intolleranze e/o allergie alle sostanze menzionate nel presente documento.

E' sufficiente stoccare il prodotto a temperatura ambiente ed all'asciutto, evitando urti o stress meccanici che potrebbero danneggiare la confezione, compromettendone la tenuta meccanica e quindi l'ermeticità.

Non esporre il prodotto a luce diretta, a temperature maggiori di 50°C e a fonti di calore che potrebbero alterarne le caratteristiche originali.

Il prodotto non deve essere sottoposto a congelamento, o comunque essere esposto a temperature di congelamento, al fine di evitarne il decadimento delle caratteristiche organolettiche.

**ELENCO INGREDIENTI**

Vino, antiossidante: E224. Contiene **SOLFITI**

**ALLERGENI**

Il prodotto contiene solfiti < 100 mg/l, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti

**O.G.M.**

Nella preparazione e produzione del prodotto non vengono impiegati ingredienti che possano derivare da processi di modificazione genetica; tutti gli ingredienti utilizzati sono dichiarati da fornitori conformi alle disposizioni vigenti (Reg. CE 1829/2003)

**CONTAMINANTI**

Il prodotto rispetta i criteri del Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti.