



## Scheda delle Specifiche Tecniche



Aceto di vino, rosso  
Acidità 6%

### COMPOSIZIONE

**ingredienti:** vino  
**antiossidante:** E224

#### caratteristiche delle materie prime:

vini destinati all'acetificazione, rispondenti ai requisiti del D.P.R. 162/65 e successivi aggiornamenti e modifiche.

#### caratteristiche sensoriali del prodotto finito:

**aspetto:** limpido, brillante  
**colore:** rosso rubino  
**odore:** acido, con note vinose  
**gusto:** acido, senza sapori estranei

#### Caratteristiche chimico-fisiche prodotto finito

parametro	min	max	limiti di legge	
<b>acidità totale</b> %	6	6,2	min 6,0	D.P.R. n. 162, 12/2/65
<b>estr. secco totale</b> g/l	11,0	-	min 11,0	D.P.R. n. 162, 12/2/65
<b>ceneri</b> g/l	1,0	-	min 1,0	D.M. 27/3/86
<b>anidride solforosa</b> mg/l	-	100	max 170	Dir. 94/.../CE
<b>rame</b> mg/l	-	1,0	max 1,0	D.M. 27/3/86
<b>zinco</b> mg/l	-	5	max 5,0	D.M. 27/3/86
<b>piombo</b> mg/l	-	0,3	max 0,3	D.M. 27/3/86

Un programma di garanzia della qualità assicura la rispondenza alle caratteristiche stabilite delle materie prime e del prodotto .

In ogni fase del processo sono osservate le disposizioni di legge riguardanti la disciplina igienica delle sostanze alimentari.

Stampato da: Dell'era Tiziana

in data: 09/11/2006

Modello vers. 10/03

Versione:	06/11/2006	11/06
Sostituisce versione:		10/03
		2/98

Schedatecn: ac vino, 6 rosso, rev 11-06, Ital.doc



## Scheda tecnica



### Elenco allergeni alimentari Secondo normativa UE

#### ACETI DI VINO

ALLERGENE	Presenza certa	Quantità	Origine	Presenza in stabilimento (possibile contaminazione)	Assenza certa
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO			NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO			NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO			NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO			NO	SI
Latte e prodotti a base di latte	NO			NO	SI
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciu, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO			NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	SI	> 10 ppm	Antiossidante aggiunto	SI	NO
Semi di colza e derivati	NO			NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino (DIR 2006/142/CE 22/11/2006)	NO			NO	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco (DIR 2006/142/CE 22/11/2006)	NO			NO	SI

Stampato da: Sacco Massimo

in data: 24/01/2007

Modello vers.10/03

Versione: 15/01/2007 01/07

Sostituisce versione: 10/06

Schedatecn: ALLERGENI LISTA, AV, v01-07ITA.doc



*Scheda tecnica*



Dichiarazione assenza OGM

*aceto di vino, aceto balsamico di Modena,  
aceto di mele, conserve vegetali sott'aceto,  
sott'olio e Peperlizia*

*Con riferimento ai prodotti evidenziati  
confermiamo che essi sono esenti da  
ingredienti provenienti da organismi  
geneticamente modificati e che non  
contengono organismi geneticamente  
modificati.*



## Scheda tecnica



### Dichiarazione

***Assenza di glutine  
negli aceti di vino,  
negli aceti balsamici di Modena  
e nei condimenti a base di aceto.***

***Negli aceti prodotti da PONTI S.p.A. e  
MODENACETI non vengono utilizzati  
ingredienti contenenti glutine, sotto nessuna  
forma, durante il processo di produzione.***

***Negli stabilimenti di produzione non sono  
detenuti prodotti contenenti glutine, quindi  
non sono possibili fenomeni di  
contaminazione incrociata.***