

	SCHEMA TECNICA			
	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - D+			
Pag. 1 / 1	TS-MPT-QU-00006	Vers. 01	In vigore dal: 06.09.2019	

DENOMINAZIONE PRODOTTO Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - Qualità D + -

MARCHIO COMMERCIALE *Ponti*

CATEGORIA Aceto Balsamico

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto dall'unione di mosto e aceto di vino secondo la legge europea n°583/09 (Aceto Balsamico di Modena IGP) e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: liquido scuro, denso

Colore: colore bruno scuro, con riflessi rossastri.

Odore: acido, con note caratteristiche.

Gusto: agrodolce, equilibrato, gradevole.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

<i>Parametro</i>	<i>UM</i>	<i>Range</i>	<i>Metodo di analisi</i>
Acidità	%	> 6,0	Potenziometrico
Estratti totali	g/l	210 - 230	Densimetrico
Densità	g/ml	1,095 – 1,099	Densimetrico

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

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

Aceto di vino, mosto d'uve concentrato, mosto cotto, colorante: caramello E 150d. Contiene **SOLFITI**.

ALLERGENI

Il prodotto contiene solfiti <70 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.