



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



Certificato N.
IT02/0253.00

Aceto Balsamico di Modena IGP 1,090-1,100 Densità; 6% Acidità

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

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito:

Aspetto	<i>Limpido e brillante</i>
Colore	<i>Bruno intenso</i>
Odore	<i>Persistente, delicato e leggermente acido, con eventuali note legnose</i>
Gusto	<i>Agrodolce, equilibrato</i>

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.21561



IT BIO 008 - 1J02



Acetifici Italiani Modena

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



Certificato N.
IT02/0253.00

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	1,090	1,100	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	4	7	Min. 2.5g/l	(Cee n.583/2009)
Estratto secco netto	g/l	35	75	Min. 30 g/l	(Cee n.583/2009)
Zuccheri Riduttori	g/l	140	220	Min. 110 g/l	(Cee n.583/2009)
Colour: ICM at λ (420+520+620 nm)	ABS	45	60	-	

Caratteristiche microbiologiche:

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

VALORI NUTRIZIONALI

Parametri		m.u.	Valori per 100 ml di prodotto	Valori per Porzione (15 ml)	Valori giornalieri % (*)
Valore energetico		<i>kJ</i>	435	65	0,77
		<i>kcal</i>	102	15	0,77
Grassi	<i>Totali</i>	<i>g</i>	0	0	0
	<i>Saturi</i>	<i>g</i>	0	0	0
	<i>Trans</i>	<i>g</i>	0	0	0
	<i>Polinsaturi</i>	<i>g</i>	0	0	0
	<i>Monoinsaturi</i>	<i>g</i>	0	0	0
Carboidrati	<i>Totali</i>	<i>g</i>	20	3	1,1
	<i>Zuccheri</i>	<i>g</i>	18,5	2,8	3
Proteine		<i>g</i>	1	0	0
Sale		<i>g</i>	0,01	0	0

* Based on a 2000 Calorie (8400 kJ)



N.21561



IT BIO 008 - 1J02



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



Certificato N.
IT02/0253.00

ALLERGENI	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 (< 100 PPM)	
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>		X
<i>Altro</i>		X



N.21561



IT BIO 008 - 1J02



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



Certificato N.
IT02/0253.00

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)

Codice prodotto: ARTDENI483

Codice Ean pezzo(bottiglia) 8032754435762

Codice Ean cartone: 18032754435769

Shelf-life alla consegna: 2/3 dalla data di produzione

Etichettatura ambientale:



Redatto da R.lab./TL:

24/09/2021



N.21561



IT BIO 008 - 1J02



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



Certificato N.
 IT02/0253.00

CONFIDENTIAL



N.21561



IT BIO 008 – 1J02