



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



Certificato N.
IT02/0253.00

Aceto di mele 5% Acidità

Ingredienti:

Aceto di mele.

Antiossidante: **Solfiti**

Caratteristiche delle materie prime:

Questo prodotto nasce dalla fermentazione naturale del "sidro di mela".

<i>Caratteristiche delle materie prime</i>	
<i>Aspetto</i>	<i>Limpido e brillante</i>
<i>Colore</i>	<i>Può variare da un "giallo paglierino scarico" ad un "ambrato intenso"</i>
<i>Odore</i>	<i>Leggermente acidulo – Aroma Intenso con sentori di mela</i>
<i>Gusto</i>	<i>Caratteristico intenso e persistente</i>

Uso previsto:

Prodotto adatto ad ogni tipo di consumatore, da consumare senza ulteriori lavorazioni e particolarmente indicato con verdure fresche e lessate, sui bolliti, per confezionare salse e per tutti i tipi di gusto e secondo gradimento nell'alimentazione.

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
Titolo alcolometrico effettivo	%	0	0,5
Acidità totale	%	5,0	5,4
Anidride Solforosa Totale	mg/l	0	170
pH		2,4	3,4
Piombo	mg/l	0	0,3
Rame	mg/l	0	1
Zinco	mg/l	0	5

Caratteristiche microbiologiche:

Il prodotto è stabile. Alcune sedimentazioni sono possibili (madre dell'aceto) e garantiscono l'autenticità dell'aceto fatto da sidro di mele.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI				
Parametri	m.u.	Valori per 100 ml di prodotto	Valori per Porzione (15 ml)	Valori giornalieri % (*)
Energia	<i>kJ</i>	68	10	0,1
	<i>kcal</i>	16,2	2	0,1
Grassi	<i>Totali</i>	g	0	0
	<i>Saturi</i>	g	0	0
	<i>Trans</i>	g	0	0
	<i>Polinsaturi</i>	g	0	0
	<i>Monoinsaturi</i>	g	0	0
Carboidrati	<i>Totali</i>	g	0,3	0
	<i>Zuccheri</i>	g	0,1	0
<i>Proteine</i>	g	0	0	0
<i>Sale</i>	g	0,01	0	0

* Calcolati su 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 (< 170 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 5%, per cui la conservazione è superiore a tre anni dalla data di produzione se il contenitore è sigillato e conservato a temperatura ambiente.

Codice prodotto: ARTDENIIT0C001

Codice Ean pezzo(bottiglia) 8032754434017

Codice Ean cartone: 18032754434014

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