



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



## Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Biologico 6% Acidità

**Ingredienti:** Aceto di Vino biologico, mosto d'uva concentrato biologico.  
Contiene **solfiti**.

### **Caratteristiche delle materie prime:**

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

<b>Caratteristiche organolettiche del prodotto finito</b>	
<b>Aspetto</b>	Limpido e brillante
<b>Colore</b>	Bruno intenso
<b>Odore</b>	Persistente, delicato e leggermente acido, con eventuali note legnose
<b>Gusto</b>	Agrodolce, equilibrato

### **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	Limiti di legge
Densità	Kg/l	1,075	1,085	Min. 1.06 (Cee n.583/2009)
Titolo alcolometrico effettivo	%	0	1,5	< 1.5% (Cee n.583/2009)
Acidità Totale	%	6,0	6,4	Min. 6% (Cee n.583/2009)
Anidride solforosa totale	g/l	0	100	Max 100 mg/l (Cee n.583/2009)
Ceneri	g/l	3	6	Min. 2.5 g/l (Cee n.583/2009)
Estratto secco netto	g/l	30	60	Min. 30 g/l (Cee n.583/2009)
Zuccheri Riduttori	g/l	125	170	Min. 110 g/l (Cee n.583/2009)
Colour: ICM at $\lambda$ (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 dall'uva (vino e mosto d'uva).

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametri	m.u.	Valori per 100 ml di prodotto	Valori per porzione (15ml)	Valori giornalieri %
Valore energetico	<i>kJ</i>	350	52	1
	<i>kcal</i>	82	12	1
Grassi	Totali	0	0	0
	Saturi	0	0	0
	Trans	0	0	0
	Polinsaturi	0	0	0
	Monoinsaturi	0	0	0
Carboidrati	Totali	15	2	1
	Zuccheri	14,1	2	2
Proteine	0	1	0	0
Sale	0	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
Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Miele (compreso pappa reale)		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale	X (< 100 PPM)	
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Altro		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



**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 il 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:** ARTDENIIT0B008

**Codice Ean pezzo(bottiglia)** 8032754435564

**Codice Ean cartone:** 18032754435561

**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