



ACETIFICIO CARANDINI EMILIO S.P.A.

Via per Formigine 54 - 41051 Castelnovo Rangone (MO)  
Tel +39 059535320 Fax +39 059536306

e.mail: info@carandini.it

web: www.carandini.it

SP-B01CTT-07/03/2020 - Rev.03

<b>PRODOTTO</b>	<b>CATTEL DI GIA' TUTTI I FORMATI</b> <b>Aceto Balsamico di Modena IGP - B01NCA</b>
-----------------	--

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>COMPOSIZIONE</b>
Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto secondo disciplinare DPC030	Aceto di vino, mosto d'uva concentrato <sup>(1)</sup> (1): vitigni: Albana, Ancellotta, Fortana, Lambrusco, Montuni, Sangiovese e Trebbiano

**INDICAZIONE PER L'ETICHETTATURA**

Ingredienti: aceto di vino, mosto d'uva concentrato. Contiene **solfiti** in conformità al Reg. UE 1169/11 e successive modifiche o alla normativa dei paesi di destinazione del prodotto

<b>AFFINAMENTO IN BOTTI DI LEGNO</b> Almeno 60 giorni
--

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Aspetto:** limpido e brillante  
**Colore:** bruno intenso  
**Odore:** caratteristico, persistente, intenso e delicato e gradevolmente acetico  
**Sapore:** agrodolce equilibrato, gradevole e caratteristico

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE/RANGE DI ACCETTABILITA'</b>	<b>TOLLERANZA</b>		<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE/RANGE DI ACCETTABILITA'</b>	<b>TOLLERANZA</b>	
Acidità totale <i>DM 161/86 Met II pag. 93</i>	6,00 g/100 ml	-	+ 0,50	Carica microbica in P.C.A. a 30°C per 72h	max. 80 UFC/ml	-	
Anidride solforosa	max. 100 mg/l	-	-	Lieviti	max. 40 UFC/ml	-	
Ceneri	min. 2,5 g/l	-	-	Muffe	max. 40 UFC/ml	-	
Densità a 20°C <i>IOP - LAB 02 18/02/2015 rev. 0</i>	1,0630 g/ml	- 0,0060	+ 0,0300	Le caratteristiche del prodotto non consentono la proliferazione di:			
Estratto secco netto	35 g/l	- 5	-	Enterobatteri, Coliformi, E. Coli, Lipolitica batteri, Stafilococco, Salmonella, Listeria, Lactics, Bacillus cereus, Sporocisti aerobi, Sporocisti anaerobi			
Estratto secco totale	150 g/l	- 10	-				
Metalli pesanti:	Pb	0,2 mg/l	-	+ 0,1			
	Zn	5,0 mg/l	-	+ 1,0			
	Cu	1,0 mg/l	-	+ 0,5			
Titolo alcolometrico	max. 1,5 %Vol	-	-				
Zuccheri riduttori	115 g/l	- 5	-				
pH	3,00	- 0,50	+0,50				

<b>VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI (analitici)<sup>(1)</sup></b> <i>(2): Reg. UE 1169/11 e successive modifiche</i> <i>(3): USA Reg. 21 CFR101.9</i>	<b>NUTRIZIONALI UE (100 ml)<sup>(2)</sup></b> Tolleranza: ± 20%	<b>NUTRIZIONALI USA (15 ml)<sup>(3)(4)</sup></b> Tolleranza: ± 20%
Energia <sup>(5)</sup>	77 Kcal 328 KJ	12 Kcal 49 KJ
Proteine	0,5 g	0,1 g
Grassi	0,0 g	0,0 g
di cui saturi	0,0 g	0,0 g
di cui monoinsaturi	0,0 g	0,0 g
di cui polinsaturi	0,0 g	0,0 g
di cui trans fat	0,0 g	0,0 g
di cui colesterolo	0,0 g	0,0 g
Carboidrati	14,2 g	2,1 g
di cui zuccheri <sup>(6)</sup>	11,8 g	1,8 g
Sodio <sup>(7)</sup>	16,4 mg	2,5 mg
Fibre	assenti	assenti
Lattosio	assente	assente
Glutine	assente	assente

(5): nel conteggio dell'energia è considerato anche il contributo degli acidi organici (acidità)

(6): gli zuccheri provengono da mosti/succhi concentrati per cui per la tabella nutrizionale USA potrebbero essere considerati zuccheri aggiunti

(7): sale: sodio x 2,5 = 41,0 mg

(1) per applicazione del Reg. UE 1169/11, il prodotto destinato al mercato europeo può non contenere i valori nutrizionali in etichetta

(4) il prodotto non è fonte significativa di Ca, Fe e K

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO**

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto senza forti sbalzi di temperatura (4°C - 30°C) e non esporlo alla radiazione solare. Prodotto stabile a temperatura ambiente (confezione chiusa)

L'eventuale formazione di sedimenti è conferma della genuinità del prodotto

**SCADENZA A CONFEZIONE CHIUSA**

L'Aceto Balsamico di Modena non necessita per legge di data di scadenza ma Acetificio Carandini Emilio S.p.a. per le confezioni a marchio proprio o se richiesto specificatamente dal cliente attribuisce una scadenza massima di 5 anni

**ACETIFICIO CARANDINI EMILIO S.P.A.**

Via per Formigine 54 - 41051 Castelnuovo Rangone (MO)  
Tel +39 059535320 Fax +39 059536306

e.mail: info@carandini.it  
web: www.carandini.it  
SP-B01CTT-07/03/2020 - Rev.03

<b>PRODOTTO</b>	<b>CATTEL DI GIA' TUTTI I FORMATI</b> <b>Aceto Balsamico di Modena IGP - B01NCA</b>	
<b>HACCP</b>		
Acetificio Carandini Emilio S.p.a. garantisce l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario in ottemperanza al Reg. UE 852/04 e successive modifiche sull'igiene dei prodotti alimentari		
<b>OGM</b>		
Il prodotto è privo di OGM nel rispetto del Reg. UE 1829/03 e 1830/03 e successive modifiche		
<b>ALLERGENI</b>		
La valutazione della presenza di allergeni è stata fatta nel rispetto del Reg. UE 1169/11 e successive modifiche. Il prodotto contiene solfiti. Nello stesso stabilimento sono presenti anche prodotti contenenti: lattosio, sedano e senape; ma per il piano HACCP il rischio di cross contamination è nullo		
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>		
Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti		
<b>CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO</b>	<b>CERTIFICAZIONI DI SISTEMA</b>	
<b>APPLICAZIONE ALLE DIETE</b>		
L'Aceto Balsamico di Modena può essere utilizzato nelle diete vegetariane, vegane e nelle diete che richiedono assenza di glutine, lattosio e grassi. Non è certificato Kosher e Halal		
<b>CODICE DOGANALE</b>	<b>PROVENIENZA</b>	<b>ORIGINE PREFERENZIALE</b>
2209 <sup>(1)</sup> (1): Reg. UE 1214/07 e successive modifiche	Italia <sup>(1)</sup> (1): L.166/09 e successive modifiche	UE <sup>(1)</sup> (1): Reg. CE 1207/01
<b>NOTE PARTICOLARI SU RICHIESTA</b>		<b>APPROVATO DA RCQ:</b>
		ACETIFICIO CARANDINI EMILIO SPA Via per Formigine, 54/A 41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO) - Italia Tel. 059/53.43.20 - Fax 059.53.53.06 C.Fisc./P. IVA - 01656700360 
		(TIMBRO E FIRMA)
Attendiamo cortese e sollecita restituzione via fax (+39 059/536306) della presente scheda controfirmata per accettazione. In caso contrario la specifica si riterrà tacitamente accettata trascorse 48 ore		
data	timbro	firma

Codice	Descrizione	Scadenza (giorni)	Barcode art.	Barcode collo	Bottiglia						Collo				Pallet									
					Lungh. (m)	Prof. (m)	Alt. (m)	Diam. (m)	Peso lordo (kg)	Peso netto (kg)	Peso (kg)	Lungh. (mm)	Prof. (mm)	Alt. (mm)	Bottiglie per collo	Colli per piano	Piani	Bottiglie	Colli	Tipo	Lungh. (cm)	Prof. (cm)	Alt. (cm)	Peso (kg)
CTTB01NCA006BOV500DIG000	CATTEL DI GIA' 6X500ML - ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP NO CARAMELLO	1825	8032484072428	8032484074620	0,0000	0,0000	0,2700	0,0660	0,8883	0,5315	5,33	200	135	281	6	27	5	810	135	EPAL	120	80	155	742