

**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

PRODOTTO		CATTEL DI GIA' TUTTI I FORMATI Aceto Balsamico di Modena IGP - B01NCA											
DESCRIZIONE		COMPOSIZIONE											
Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto secondo disciplinare DPC030		Aceto di vino, mosto d'uva concentrato ⁽¹⁾ (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													
AFFINAMENTO IN BOTTI DI LEGNO													
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				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE									
PARAMETRO		VALORE/RANGE DI ACCETTABILITA'		TOLLERANZA		PARAMETRO		VALORE/RANGE DI ACCETTABILITA'		TOLLERANZA			
Acidità totale		6,00 g/100 ml		-		+ 0,50		Carica microbica in P.C.A. a 30°C per 72h		max. 80 UFC/ml		-	
DM 161/86 Met II pag. 93								Lieviti		max. 40 UFC/ml		-	
Anidride solforosa		max. 100 mg/l		-		-		Muffe		max. 40 UFC/ml		-	
Ceneri		min. 2,5 g/l		-		-		Le caratteristiche del prodotto non consentono la proliferazione di: Enterobatteri, Coliformi, E. Coli, Lipolitica batteri, Stafilococco, Salmonella, Listeria, Lactics, Bacillus cereus, Sporocisti aerobi, Sporocisti anaerobi					
Densità a 20°C		1,0630 g/ml		- 0,0060		+ 0,0300							
IOP - LAB 02 18/02/2015 rev. 0													
Estratto secco netto		35 g/l		- 5		-							
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							
VALORI NUTRZIONALI INDICATIVI (analitici) ⁽¹⁾ (2): Reg. UE 1169/11 e successive modifiche (3): USA Reg. 21 CFR101.9				NUTRIZIONALI UE (100 ml) ⁽²⁾ Tolleranza: ± 20%		NUTRIZIONALI USA (15 ml) ⁽³⁾⁽⁴⁾ Tolleranza: ± 20%							
Energia ⁽⁵⁾				77 Kcal		12 Kcal							
				328 KJ		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 ⁽⁶⁾				11,8 g		1,8 g							
Sodio ⁽⁷⁾				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 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

PRODOTTO	CATTEL DI GIA' TUTTI I FORMATI Aceto Balsamico di Modena IGP - B01NCA	
HACCP		
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		
OGM		
Il prodotto è privo di OGM nel rispetto del Reg. UE 1829/03 e 1830/03 e successive modifiche		
ALLERGENI		
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		
RADIAZIONI IONIZZANTI		
Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti		
CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO	CERTIFICAZIONI DI SISTEMA	
APPLICAZIONE ALLE DIETE		
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		
CODICE DOGANALE	PROVENIENZA	ORIGINE PREFERENZIALE
2209 ⁽¹⁾ (1): Reg. UE 1214/07 e successive modifiche	Italia ⁽¹⁾ (1): L.166/09 e successive modifiche	UE ⁽¹⁾ (1): Reg. CE 1207/01
NOTE PARTICOLARI SU RICHIESTA		APPROVATO DA RCQ:
		 (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