



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 <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				

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI (analitici)⁽¹⁾ <i>(2): Reg. UE 1169/11 e successive modifiche</i> <i>(3): USA Reg. 21 CFR101.9</i>	NUTRIZIONALI UE (100 ml)⁽²⁾ Tolleranza: ± 20%	NUTRIZIONALI USA (15 ml)⁽³⁾⁽⁴⁾ Tolleranza: ± 20%
Energia ⁽⁵⁾	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 ⁽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	

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)
CTTB01NCA012PRB250DIG000	CATTEL DI GIA' PRIMULA SPRAY 12X250ML - ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP NO CARAMELLO	1825	8032484072404	8032484074675	0,0000	0,0000	0,1660	0,0630	0,5425	0,2658	6,51	262	196	220	12	14	7	1176	98	EPAL	120	80	165	661