

**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-I08BAS-22/05/2020 - Rev.02

<b>PRODOTTO</b>		<b>Aceto Balsamico di Modena invecchiato IGP - I08BAS</b>					
<b>DESCRIZIONE</b>		<b>COMPOSIZIONE</b>					
Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto secondo disciplinare DPC030		Mosto d'uva cotto <sup>(1)</sup> , aceto di vino (1): vitigni: Albana, Ancellotta, Fortana, Lambrusco, Montuni, Sangiovese e Trebbiano					
<b>INDICAZIONE PER L'ETICHETTATURA</b>							
Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino. Contiene <b>solfiti</b> 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 3 anni							
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>							
<b>Aspetto:</b> limpido e brillante <b>Colore:</b> bruno intenso <b>Odore:</b> caratteristico, persistente, intenso e delicato e gradevolmente acetico <b>Sapore:</b> agrodolce equilibrato, gradevole e caratteristico							
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>				<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>			
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. 110 UFC/ml	-	
Anidride solforosa	max. 100 mg/l	-	-	Lieviti	max. 55 UFC/ml	-	
Ceneri	min. 2,5 g/l	-	-	Muffe	max. 55 UFC/ml	-	
Densità a 20°C <i>IOP - LAB 02 18/02/2015 rev. 0</i>	1,2000 g/ml	- 0,0060	+ 0,0300	Le caratteristiche del prodotto non consentono la proliferazione di:			
Estratto secco netto	55 g/l	- 5	-	Enterobatteri, Coliformi, E. Coli, Lipolitica batteri, Stafilococco, Salmonella, Listeria, Lactics, Bacillus cereus, Sporocisti aerobi, Sporocisti anaerobi			
Estratto secco totale	470 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	415 g/l	- 5	-				
pH	3,00	- 0,50	+0,50				
<b>VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI (analitici)<sup>(1)</sup></b> (2): Reg. UE 1169/11 e successive modifiche (3): USA Reg. 21 CFR101.9				<b>NUTRIZIONALI UE (100 ml)<sup>(2)</sup></b>		<b>NUTRIZIONALI USA (15 ml)<sup>(3)(4)</sup></b>	
				Tolleranza: ± 20%		Tolleranza: ± 20%	
Energia <sup>(5)</sup>				237 Kcal		36 Kcal	
				1007 KJ		151 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				54,1 g		8,1 g	
di cui zuccheri <sup>(6)</sup>				52,0 g		7,8 g	
Sodio <sup>(7)</sup>				15,2 mg		2,3 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 = 38,0 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							
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO</b>							
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							
<b>SCADENZA A CONFEZIONE CHIUSA</b>							
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-I08BAS-22/05/2020 - Rev.02

<b>PRODOTTO</b>	Aceto Balsamico di Modena invecchiato IGP - I08BAS	
<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> 2209 <sup>(1)</sup> (1): Reg. UE 1214/07 e successive modifiche	<b>PROVENIENZA</b> Italia <sup>(1)</sup> (1): L.166/09 e successive modifiche	<b>ORIGINE PREFERENZIALE</b> UE <sup>(1)</sup> (1): Reg. CE 1207/01
<b>NOTE PARTICOLARI SU RICHIESTA</b>		<b>APPROVATO DA RCQ:</b>  (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