



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. 1,30 – 1,32 densità 6% acidità

Ingredienti: Mosto d'uva cotto, Aceto di Vino
Contiene **solfiti**.

Caratteristiche delle materie prime:

Aceto da vino proveniente da selezionate cantine.

Mosto d'uva cotto proveniente da uve: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito	
Aspetto	Limpido e brillante
Colore	Bruno intenso
Odore	Persistente, delicato e leggermente acido, con note legnose e fruttate
Gusto	Agrodolce, equilibrato, con retrogusto di cotto, corposo

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.21631



IT BIO 008 – 0U01



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



Parametri chimico - fisici:

Parameter	u.m.	min	max	Limiti di legge
Titolo alcolometrico effettivo	%	0	1,5	< 1.5% (Cee n.583/2009)
Densità	Kg/l	1,30	1,32	Min. 1.06 (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	8	15	Min. 2.5 g/l (Cee n.583/2009)
Estratto secco netto	g/l	90	150	Min. 30 g/l (Cee n.583/2009)
Zuccheri Riduttori	g/l	650	850	Min. 110 g/l (Cee n.583/2009)
Colour: ICM at λ (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.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Parametri	m.u.	Valori per 100 ml di prodotto	Valori per porzione (15ml)	Valori giornalieri %
Valore energetico	<i>kJ</i>	1394	209	2
	<i>kcal</i>	328	49	2
Grassi	Totali	g	0	0
	Saturi	g	0	0
	Trans	g	0	0
	Polinsaturi	g	0	0
	Monoinsaturi	g	0	0
Carboidrati	Totali	g	75	4
	Zuccheri	g	71	12
Proteine	g	2,4	0,3	0,6
Sale	g	0,02	0	0

* Calcolati su 2000 Calorie (8400kJ)



N.21631

IT BIO 008 - 0U01



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 ₂ totale	X (< 100 PPM)	
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Altro		X



N.21631



IT BIO 008 - 0U01



Acetifici Italiani Modena

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



Certificato N.
IT02/0253.00

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 6%, per cui la conservazione è superiore a cinque 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: ARTDENIIT0E001

Codice Ean pezzo(bottiglia) 8032754432358

Codice Ean cartone: 18032754432355

Shelf-life alla consegna: 2/3 dalla data di produzione

Etichettatura ambientale:



Redatto da R.lab./TL:

17/05/2021



N.21631



IT BIO 008 - 0U01