



Acetificio M. De Nigris S.r.l.

SS. Sannitica 87 - 80023 Caivano (Napoli) Italy
ph. +39.081.8808911 fax +39.081.8359026
web: www.denigris.it e-mail: denigris@denigris.it



Certificato N.
IT14/0186

Condimento Bianco 1,120-1,125 Densità; 5,4% Acidità

Ingredienti:

Aceto di vino, mosto d'uva concentrato. Contiene **solfiti**.

Caratteristiche delle materie prime:

Specially produced wine vinegar from selected Italian wine cellars; concentrated grape must come from grapes: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni.

Caratteristiche organolettiche del prodotto finale

| | |
|--------------------------|--|
| Aspetto esteriore | Chiaro e luminoso |
| Colore | giallo dorato |
| Mazzo | Ancora caratteristico, leggermente acidulo |
| Gusto | Retrogusto caratteristico, acido, un po' dolce |

Uso previsto:

Prodotto adatto ad ogni tipo di consumatore, da utilizzare senza ulteriori lavorazioni e particolarmente indicato per verdure fresche e bollite, su cibi bolliti, per fare salse, nel condimento di carne e pesce.

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

Parametri chimico-fisici:

| Parametri | u.m. | min | max |
|---|------|-------|-------|
| Total acidity | % | 5,4 | 5,8 |
| Specific gravity at 20° C | Kg/L | 1,120 | 1,125 |
| Total sulphurous anhydride | mg/l | 0 | 170 |
| Total Dry Extract | g/l | 180 | 280 |
| pH | upH | 2,3 | 3,4 |
| Colour: ICM at λ (420+520+620 nm) | ABS | 0,036 | 0,097 |

Caratteristiche microbiologiche:

Il prodotto è stabile.

VALORI NUTRIZIONALI

| Parametri | m.u. | Valori per 100 ml di prodotto | Valori per Porzione (15 ml) | Valori giornalieri % (*) |
|-------------------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Valore energetico | <i>kJ</i> | 504 | 76 | 1 |
| | <i>kcal</i> | 114 | 18 | 0,8 |
| Grassi | <i>Totali</i> | <i>g</i> | 0 | 0 |
| | <i>Saturi</i> | <i>g</i> | 0 | 0 |
| | <i>Trans</i> | <i>g</i> | 0 | 0 |
| | <i>Polinsaturi</i> | <i>g</i> | 0 | 0 |
| | <i>Monoinsaturi</i> | <i>g</i> | 0 | 0 |
| Carboidrati | <i>Totali</i> | <i>g</i> | 25 | 1 |
| | <i>Zuccheri</i> | <i>g</i> | 24,5 | 4 |
| Proteine | <i>g</i> | 0,5 | 0 | 0 |
| Sale | <i>g</i> | 0,01 | 0 | 0 |

* Calcolato su 2000 Calorie (8400kJ)



N.21631



IT BIO 008 - 0U01



Acetificio M. De Nigris S.r.l.

SS. Sannitica 87 - 80023 Caivano (Napoli) Italy
ph. +39.081.8808911 fax +39.081.8359026
web: www.denigris.it e-mail: denigris@denigris.it



Certificato N.
IT14/0186

| ALLERGENI | Il prodotto contiene | Il prodotto non contiene |
|--|-----------------------------|---------------------------------|
| | Si | NO |
| <i>Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)</i> | | X |
| <i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i> | | X |
| <i>Pesce e prodotti a base di pesce</i> | | X |
| <i>Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio</i> | | X |
| <i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i> | | X |
| <i>Miele (compreso pappa reale)</i> | | X |
| <i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i> | | X |
| <i>Soia e prodotti a base di soia</i> | | X |
| <i>Latte e prodotti a base di latte</i> | | X |
| <i>Uova e prodotti a base di uova</i> | | X |
| <i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i> | | X |
| <i>Senape e prodotti a base di senape</i> | | X |
| <i>Sedano e prodotti a base di sedano</i> | | X |
| <i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale</i> | X (< 170 PPM) | |
| <i>Lupini e prodotti a base di lupini</i> | | X |
| <i>Altro</i> | | X |



N.21631



IT BIO 008 - 0U01



Acetificio M. De Nigris S.r.l.

SS. Sannitica 87 - 80023 Caivano (Napoli) Italy
ph. +39.081.8808911 fax +39.081.8359026
web: www.denigris.it e-mail: denigris@denigris.it



Certificato N.
IT14/0186

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 5,4%, per cui la conservazione è superiore a tre anni dalla data di produzione se il contenitore è sigillato e conservato a temperatura ambiente

Shelf life e conservazione dopo l'apertura:

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da luce e fonti di calore per 6 mesi.

Codice prodotto: ARTDENIIT0E016

Codice Ean pezzo(bottiglia) 8032754433324

Codice Ean cartone: 18032754433321

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

Etichettatura ambientale



Redatto da R.lab./TL:

24/09/2021



N.21631



IT BIO 008 - 0U01