

SCHEDA TECNICA



NOME PRODOTTO **Condimento 30 LO ZIO**
 TIPO **Condimento Balsamico**
 CODICE **8050539530044**

CARATTERISTICHE GENERALI

INVECCHIAMENTO	Minimo 30 anni
INGREDIENTI	Mosto cotto d'uva di Trebbiano e Lambrusco
TMC	Vita del prodotto: 10 anni. Data di scadenza indicata in etichetta
CONSERVAZIONE	4°C - 30°C in condizioni di bottiglia sigillata
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Stoccare in ambiente asciutto a temperatura costante - Non esporre alla luce solare diretta
OGM	Il prodotto non contiene OGM in conformità al Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.
ALLERGENI	Il prodotto contiene solfiti ai sensi delle Direttive Europee 2003/89/EC e 2006/142
ORIGINE	Modena - Italia, 100% agricoltura Italiana
QUANTITÀ NETTA	100 ml
PROCESSO PRODUTTIVO	Il Condimento Balsamico di Modena è fatto con concentrato di mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco, invecchiato in botti di diversi legni (quercia, castagno, ginepro, ciliegio, frassino, gelso...) per oltre 30 anni. Con trasferimenti annuali acquisisce i preziosi profumi di ogni legno. Ogni barile è aperto per consentire la fermentazione e il processo di concentrazione per evaporazione naturale. Prima dell' imbottigliamento il prodotto viene analizzato controllando le specifiche tecniche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Viscoso, limpido, brillante, piacevolmente cremoso
COLORE	Marrone lucido intenso, rosso bruno in trasparenza
OLFATTO	Caratteristico, persistente, piacevolmente acetico
GUSTO	Agrodolce, equilibrato, dalla tipica acidità, persistente con note fruttate e sentori legno

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Valori di Riferimento)

PARAMETRO	U.M.	RISULTATO	METODO	incertezza	LOQ	C.M.A.	RECUPERO
DENSITA' RELATIVA A 20/20°C		1,3588	DM12/03/1986 GU SG n° 161 14/07/1986 Met VI + OIV MA-F-AS2-01 R2009	+0,0068			
ACIDITA' TOTALE IN ACIDO ACETICO	g/100g	4,79	DM 12/03/1986 GU SG n° 161 14/07/1986 Met II	+0,14	0,05		
ANIDRIDE SOLFOROSA	mg/l	52	OIV - Resolution OENO 64/2000	+9	10		
PIOMBO	mg/l	0,084	AM 16 2011 Rev. 13	+0.008	0,01	0,3	
CADMIO	mg/l	<0,02	AM 16 2011 Rev. 13		0,02		
RAME	mg/l	0,6	OIV - Resolution OENO 64/2000	+0,1	0,01	1	
ZINCO	mg/l	3,78	OIV - Resolution OENO 64/2000	+0,72	0,01	5	
FERRO	mg/l	22,09	OIV - Resolution OENO 64/2000	+2,03	0,05		
MUFFE (conta)	ufc/ml	<1	OIV MA-F AS4-01-ANMICR		1		
LIEVITI (conta)	ufc/ml	<1	OIV MA-AS4-01:R2010 par.6,1		1		

VALORI NUTRIZIONALI - 100 ml di prodotto

ENERGIA	262 Kcal	1096 Kj	
PROTEINE	0,53 g		
CARBOIDRATI	63,0 g	DI CUI ZUCCHERI	63,0 g
GRASSI	0 g		
FIBRE	0 g		
SALE	21 mg		

