



NOME PRODOTTO **Aceto Balsamico di Modena I.G.P. BIO**
TIPO Aceto Balsamico
CODICE 8050539530099

SCHEDA TECNICA

CARATTERISTICHE GENERALI

INVECCHIAMENTO	Minimo 8 anni
INGREDIENTI	Mosto cotto d'uva biologico, aceto di vino biologico
TMC	Vita del prodotto: 10 anni una. 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	250 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Viscoso, limpido, brillante
COLORE	Scuro intenso, rosso bruno in trasparenza
OLFATTO	Caratteristico, persistente, piacevolmente acetico
GUSTO	Agrodolce, equilibrato, gradevole e caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Valori di Riferimento)

PARAMETRO	VALORE DI ACCETTABILITA'	TOLLERANZA	
ACIDITA' TOTALE IN ACIDO ACETICO	6,5 g/100ml	-0,06	-
SO ₂ , TOTALE	max 80 mg/l	-	20
DENSITA' A 20°C	1,32 g/ml	-0,01	-
ESTRATTO SECCO TOTALE	min 140 g/l	-10	-
METALLI PESANTI	Pb	max 0,2 mg/l	-
	Zn	max 5,0 mg/l	-
	Cu	max 1,0 mg/l	-
TITOLO ALCOLOMETRICO IN VOL.	max 0,5% Vol	-	1,0
ZUCCHERI RIDUTTORI	min 120 g/l	-10	-

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE DI ACCETTABILITA'	TOLLERANZA
TVC	max 80 UFC/ml	20 UFC/ml
LIEVITI	max 40 UFC/ml	10 UFC/ml
MUFFE	max 40 UFC/ml	10 UFC/ml

VALORI NUTRIZIONALI - 100 ml di prodotto

ENERGIA	310 Kcal	1320 Kj	
PROTEINE	1,3 g		
CARBOIDRATI	71,4 g	DI CUI ZUCCHERI	71,4 g
GRASSI	0 g	DI CUI SATURI	0 g
SALE	0,1 g		

CERTIFICATIONS

Certificazione Biologica
Ente di controllo:
IT BIO 006, ICEA Bologna
Reg. (CE) 834/07



In agreement with USDA
National Organic Program
100% Balsamic Vinegar of Modena

