



NOME PRODOTTO **Gioielli di Balsamico**
TIPO Aceto Balsamico in Perle
CODICE A_106_1_PER50

SCHEDA TECNICA



CARATTERISTICHE GENERALI

INGREDIENTI	Mosto cotto d'uva; aceto di vino; addensante: gomma di cellulosa; gelificanti: cloruro di calcio, arginato di sodio.
TMC	Vita del prodotto: 15 mesi. 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	Italia
QUANTITÀ NETTA	50 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)

Prova	Unità di misura	Risultato	Limiti
ACIDITA' TOTALE IN ACIDO ACETICO	g/100g	1,15	
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/l	< 10	
VALORE ENERGETICO 100g DI PRODOTTO	Kcal	98	
VALORE ENERGETICO 100g DI PRODOTTO	Kj	419	
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO COMPLESSIVO	ml/100ml	< 0,05	sup 1,5
ZUCCHERI TOTALI ESPRESSI IN ZUCCHERO INVERTITO	g/100g	23,73	
CALCIO	mg/l	1912	
FERRO	mg/l	5,3	
SODIO	mg/l	581	
ACIDO ASORBICO	mg/l	< 5	
VITAMINA A	mg/l	< 5	
PROTEINE KJELDHAL (N6,25) SUL TAL QUALE	%	0,53	
GRASSI TOTALI	%	< 0,1	
FIBRA ALIMENTARE TOTALE SUL TAL QUALE	%	< 0,1	
CARBOIDRATI TOTALI	%	23,7	

