



**Codice:**

**36182**

**Descrizione:**

**ACETO-BUST.-BIANCO"TOPFOOD"5 ML X 300 PZ**

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

### INGREDIENTI

### ALLERGENI

ACETO DI VINO BIANCO -BUSTINE 5ML X 300 PZ

Vino, antiossidante: Anidride Solforosa E220

Presente nel prodotto: Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

Presente sulla linea produttiva:

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

Presente in stabilimento: Uova e prodotti a base di uova, pesce azzurro e prodotti a base di pesce,soia e prodotti a base di soia,latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio),frutta a guscio(mandorle,nocchie,noci comuni,noci di acagiù, \*anacardi,noci pecan,noci del Brasile,\*pistacchi, noci dek Queensland e prodotti derivati,

(\*anacardi e pistacchi presenti in stabilimento),sedano e prodotti a base di sedano,senape e prodotti a base di senape,semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo,

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

Cross contamination:

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

Non contiene glutine nemmeno in tracce

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Acidità: 6%

Pesticidi: In conformità alle leggi vigenti(Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche

Metalli pesanti: In conformità alle leggi vigenti(Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto/Colore: Limpido,color paglierino

Odore: Gradevole,caratteristico

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Sapore: Acido caratteristico Consistenza: Liquido
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 ml: Energia: 12 kJ 3 Kcal Grassi:0g di cui acidi grassi saturi: 0g Carboidrati: 0,66g di cui zuccheri: 0g Proteine: 0,037g Sale: 0,02g
<b>OGM</b>	OGM free
<b>IONIZZAZIONE</b>	Nè il prodotto finito,nè le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto
<b>DURABILITÀ PRODOTTO</b>	18 mesi dal confezionamento
<b>TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE</b>	Incarto poliaccoppiato composto da PET/ALU/PE
<b>CAPACITÀ-FORMATO</b>	5 ml (singola bustina)
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 1 cartone da 300 pezzi
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 144 cartoni
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 24
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 6
<b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>	Dimensione incarto: 45 x 80mm
<b>PROVENIENZA MATERIA PRIMA</b>	Origine dell'aceto: UE
<b>DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO</b>	La materia prima "aceto di vino bianco" viene acquistata in tank.Successivamente si provvede al riempimento a freddo con macchina dosatrice e confezionamento di buste saldate su 4 lati,conteggio buste con fotocellula.
<b>MARCHIO</b>	TopFood
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione. Non contiene nessun ingrediente di origine animale. Tale prodotto è idoneo ad una dieta vegana e vegetariana
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8032942640817
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	22090011
<b>RIF.DOC.FOR.</b>	Rev. 7 del 21/05/2020,conf. 25/06/2020 int. 29/03/2021