ANTICHI COLLI s.r.l. Rev.04 del 16/07/2014	MANUALE D'AUTOCONTROLLO HACCP MANUAL SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali / Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP – qualita' VIOLA
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA – VIOLET quality

INGREDIENTI - INGREDIENTS

Aceto di vino (contiene **solfiti**), mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150d (contiene **solfiti).**
Wine vinegar (contains **sulphites**), concentrated grape must, colour: caramel E150d (contains **sulphites).**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - SENSITIVE CHARACTERISTICS

Aspetto: limpido. Colore: bruno intenso. Odore: caratteristico, intenso e persistente, gradevolmente acetico. Sapore: agrodolce, equilibrato e gradevolmente caratteristico..	Look: clear. Color: intense brown. Smell: characteristic, intense and persistent, pleasantly acetic. Flavour: balanced, bitter-sweet , pleasantly characteristic.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO PARAMETER		VALORE DI ACCETTABILITA' VALUE OF ACCEPTABILITY'	TOLLERANZA TOLERANCE	
Acidità totale /Total acidity		6,15 g / 100 ml	- 0.15	+ 0.25
Anidride solforosa /SO2		< 100 mg / l	-	-
Ceneri/ Ashes		> 2.5 g / l	-	-
Densità a 20°C/ Density at 20°C		1,075	- 0.005	+ 0.005
Estratto secco ridotto/ Reduced dry extract		> 35 g/l	- 5	-
Estratto secco totale/ Total dry extract		> 165 g/l	- 5	-
Metalli pesanti/ Heavy metals	Pb	< 0.2 mg/l	-	-
	Zn	< 5.0 mg/l	-	-
	Cu	< 1.0 mg/l	-	-
Titolo alcolometrico/ Alcohol		< 0.5% Vol	-	+ 0.2%
Zuccheri riduttori /Reducing sugars		130 g/l	- 10	+15

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
CHARACTERISTICS OF MICROBIOLOGY

PARAMETRO PARAMETER	VALORE DI ACCETTABILITA' / VALUE OF ACCEPTABILITY'
Lieviti / Ferments	< 500 ufc/ml
Muffe / Moulds	< 500 ufc/ml
CBT / Total microbical charge	< 1000 ufc/ml
Ocratossina A / Ocratoxin A	< 2 µg/Kg

OGM

Il prodotto è OGM FREE secondo Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003/CE.
The product is OGM FREE according to Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003/CE.

IONIZATION

Questo prodotto e i suoi ingredienti non sono sottoposti a ionizzazione / This product and its ingredient are not ionised

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100ML - NUTRITIONAL VALUES FOR 100ML

Valore energetico / Energetic value	314 KJ	Carboidrati / Carbohydrates	13g
Valore energetico / Energetic value	74 Kcal	Zuccheri / Sugars	13g
Grassi totali / Total fats	0g	Proteine / Proteins	0,2g
Acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	0g	Sale / Salt	0,05g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE - FOOD PRESERVATION

Conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto senza forti sbalzi di temperatura e non esporlo alla radiazione solare.
La temperatura ideale di stoccaggio è 4°C – 30°C con confezione chiusa.
Preserve the product in a fresh and dry place without strong changes of temperature and without exposing it to the solar radiation.
Ideal temperature for storage is 4°C - 30°C with closed package.

SCADENZA A CONFEZIONE CHIUSA – EXPIRY DATE FOR CLOSED PACKAGE

Nell'Aceto Balsamico di Modena non è prevista l'indicazione della data di scadenza.
The balsamic vinegar of Modena is one of the foodstuff free from expiry date.

Approvato in / Approved in : Castelnuovo R. (MO) **in data del / Date :** 21/03/2018