



Varvello Giovanni & C. "L'Aceto Reale" S.r.l.

Str. Nizza 39 - 10040 La Loggia - TO
Tel: +39 011 9628131 Fax: +39 011 9628866
mail to: varvello@acetovarvello.com
BRC Certificate version 8; IFS Certificate version 6.1
Prodotto nell'Acetaia Varvello- Bastiglia (Mo)-Italia

SCHEDA TECNICA di PRODOTTO

Data ult. Rev.: 09/01/2021

PRODOTTO

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. qualità "DS"

Dati analitici medi:



			limiti legali
<i>Acidità Totale</i>	<i>g/100ml</i>	> 6,00	> = 6
<i>Alcool etilico in volume</i>	<i>%</i>	< 0,30	< 1,5
<i>Estratto secco totale</i>	<i>g/l</i>	> 150,00	
<i>Densità relativa a20°C</i>	<i>d20/20</i>	>1,065	> 1,060
<i>Anidride Solforosa Totale</i>	<i>mg/l</i>	< 20	< 100
<i>Ceneri</i>	<i>g/l</i>	>2,5	> 2,5
<i>Piombo</i>	<i>mg/l</i>	< 0,2	
<i>Rame</i>	<i>mg/l</i>	< 1	
<i>Zuccheri</i>	<i>g/l</i>	> 120	> 110
<i>Estratto senza zuccheri</i>	<i>g/l</i>	> 30	> 30

Valori nutrizionali:

		per 100ml di prodotto	per 100ml
Energia	Kcal/100ml	64	
	KJ/100ml	266	
Grassi totali	g	<0,1	
di cui acidi grassi saturi	g	<0,1	
Carboidrati	g	11,0	
di cui zuccheri	g	11,0	
Proteine	g	0,65	
Sale	g	0,07	
			% quantità giornaliera: Percentuale giornaliera calcolata su una dieta di 2000 Kcal

Ingredienti: Aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante E 150d.

Allergeni: Contiene **Solfiti** residui

Origine **Italia**

OGM: Senza OGM in accordo con i regolamenti Reg. 1829/2003/CE - 1830/2003/CE

Lotto: Codice conserve: L- U = 2021 nnn=n° giorno. Esempio: L-U021 = imbottigliato il 21/01/2021

Normativa : **Aceto Balsamico di Modena I.G.P**
Reg (CE) 583/2009 del 03 Luglio 2009 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette

Data di scadenza: No data di scadenza con riferimento alla Legge Allegato 10, p. d) del regolamento 1169/11, eventuale data di scadenza in accordo con il paese di destinazione e/o specifiche del cliente

Conservazione: Luogo fresco ed asciutto, al riparo da luce solare e fonti di calore

Caratteristiche Organolettiche: Aspetto: limpido e brillante; Colore: bruno intenso; Odore: caratteristico, persistente intenso e delicato gradevolmente acetico, con eventuali note legnose; Sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico

VARVELLO GIOVANNI & C.
L'ACETO REALE S.R.L.
Strada Nizza, 39 - 10040 LA LOGGIA (TO)
Tel: +39 011 9628131 Fax: +39 011 9628866
E-mail: varvello@acetovarvello.com