

COLAVITA®

Via Laurentina km 23 – 00071 Pomezia (RM)

T. 06-9120123 – F. 06-9123979

**Aceto Balsamico
di Modena I.G.P.
COLAVITA
Btg timeless UVAG 250 ml**



SCHEDA TECNICO/LOGISTICA

Cod. 100.Ac
Rev. 4
Data 04/10/2021
Pag. 1/2

NS COD. ART.	CLBALM TM250 C12 MUL
MARCHIO	COLAVITA
DENOMINAZIONE	ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
DESCRIZIONE	Prodotto realizzato conformemente a quanto riportato nel disciplinare di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
DESCRIZIONI ULTERIORI PRODOTTO	-
ORIGINE DEL PRODOTTO	Italia
INGREDIENTI	Aceto di vino (64%), mosto d'uva concentrato (35%), caramello (1%)
T.M.C.	60 mesi
T.M.C. alla consegna	50 mesi
TIPO CODIF. LOTTO	Julian Code
EAN CARTONE	8001876 252441
EAN SINGOLA UNITA'	8001876 552442
IMBALLO SINGOLA UNITA'	Btg vetro timeless UVAG
CONTENUTO NETTO X UNITA'	250 ml
MISURE SINGOLA UNITA'	6,3 x h 19,7 cm
NUMERO PEZZI X CARTONE	12
MISURE CARTONE	26,3 x 19,5 x h 20,4 cm
CONTENUTO NETTO x CARTONE	3 L
PESO LORDO CARTONE	6,5 kg
DIMENSIONI PALLET	80 x 120 x h 178 cm compresa pedana
COLLI PER STRATO	15
STRATI PER PALLET	8
COLLI PER PALLET	120
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	Temp. Ambiente (15°-25° C) al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore

Scheda n. : CLBALMTM250C12 MUL	Rev.: 1	Del: 05/10/2021
Ultima verifica annuale		del: 05/10/2021

ACIDITA' TOTALE	≥ 6,0 g / 100 ml
DENSITA'	≥ 1,090 g / ml
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO	≤ 1,5 %
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	≤ 100 mg/l SO ₂
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Il prodotto è stabile. Può verificarsi la presenza di alcune sedimentazioni naturali (Madre); questo tuttavia garantisce che il prodotto è 100% ottenuto da uva (vino e mosto d'uva)
Dichiarazione H.A.C.C.P.	Salvaguardia igienica gestita conformemente a quanto stabilito nel Reg. CE 852/2004 e s.m. Tracciabilità gestita conformemente a quanto stabilito nel Reg. CE 178/2002 e s.m.
Dichiarazione LMR Antiparassitari	Reg. (CE) 396/2005 e successive modifiche
Dichiarazione Contaminanti	Reg. (CE) 1881/2006 e successive modifiche
Dichiarazione Allergeni	Prodotto realizzato conformemente ai Reg. 1829/2003/CE-1830/2003 e alla Dir. 2003/89/EC e s.m. Contiene solfiti (max 100 mg/l) – Non contiene altri allergeni, né come ingredienti né da contaminazione crociata.
Dichiarazione O.G.M.	Prodotto di origine convenzionale, realizzato conformemente ai Reg. 1829/2003/CE-1830/2003 e s.m.
Dichiarazione Trattamenti di Conservazione	Prodotto non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti
Modo d'uso	A crudo, accompagna ogni piatto arricchendone il gusto

SAPORE	Gradevolmente dolce/acetico.
PROFUMO	Persistente, pungente e delicato, tipicamente acetico, con note legnose.
COLORE	Caratteristico ambrato scuro

Valori nutrizionali (valori medi x 100 ml di prodotto):			
Valore energetico:	435 kJ – 102 kcal	Proteine	1 g
Grassi:	0 g	Sale	0,01 g
Di cui: Saturi	0 g		
Carboidrati	20 g		
Di cui: Zuccheri	18,5 g		