

**ACETIFICIO CARANDINI EMILIO S.P.A.**

Via per Formigine 54 - 41051 Castelnuovo Rangone (MO)
Tel +39 059535320 Fax +39 059536306

e.mail: info@carandini.it

web: www.carandini.it

SP-B11BAS-16/08/2016 - Rev.00

PRODOTTO**Aceto Balsamico di Modena IGP - B11BAS****DESCRIZIONE**

Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto secondo disciplinare DPC030

COMPOSIZIONE

Mosto d'uva cotto⁽¹⁾, aceto di vino
(1): vitigni: Albana, Ancellotta, Fortana, Lambrusco, Montuni, Sangiovese e Trebbiano

INDICAZIONE PER L'ETICHETTATURA

Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino. Contiene **solfiti** in conformità al Reg. UE 1169/11 e successive modifiche o alla normativa dei paesi di destinazione del prodotto

AFFINAMENTO IN BOTTI DI LEGNO

Almeno 60 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido e brillante
Colore: bruno intenso
Odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato e gradevolmente acetico
Sapore: agrodolce equilibrato, gradevole e caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE/RANGE DI ACCETTABILITA'	TOLLERANZA	
Acidità totale <small>DM 161/86 Met II pag. 93</small>	6,00 g/100 ml	-	+ 0,50
Anidride solforosa	max. 100 mg/l	-	-
Generi	min. 2,5 g/l	-	-
Densità a 20°C <small>IOP - LAB 02 06/05/2002 rev. 0</small>	1,3400 g/ml	- 0,0060	+ 0,0300
Estratto secco netto	82 g/l	- 5	-
Estratto secco totale	762 g/l	- 10	-
Metalli pesanti:	Pb	0,2 mg/l	+ 0,1
	Zn	5,0 mg/l	+ 1,0
	Cu	1,0 mg/l	+ 0,5
Titolo alcolometrico	max. 1,5 %Vol	-	-
Zuccheri riduttori	680 g/l	- 5	-
pH	3,00	- 0,50	+0,50

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE/RANGE DI ACCETTABILITA'	TOLLERANZA
Carica microbica in P.C.A. a 30°C per 72h	max. 120 UFC/ml	-
Lieviti	max. 60 UFC/ml	-
Muffe	max. 60 UFC/ml	-

Le caratteristiche del prodotto non consentono la proliferazione di:
Enterobatteri, Coliformi, E. Coli, Lipolitica batteri, Stafilococco, Salmonella, Listeria, Lactics, Bacillus cereus, Sporocisti aerobi, Sporocisti anaerobi

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI (analitici)⁽¹⁾

(2): Reg. UE 1169/11 e successive modifiche

(3): USA Reg. 21 CFR101.9

NUTRIZIONALI UE (100 ml)⁽²⁾

Tolleranza: ± 20%

NUTRIZIONALI USA (15 ml)⁽³⁾⁽⁴⁾

Tolleranza: ± 20%

Energia ⁽⁵⁾	380 Kcal	57 Kcal
	1614 KJ	242 KJ
Proteine	0,8 g	0,1 g
Grassi	0,0 g	0,0 g
di cui saturi	0,0 g	0,0 g
di cui monoinsaturi	0,0 g	0,0 g
di cui polinsaturi	0,0 g	0,0 g
di cui trans fat	0,0 g	0,0 g
di cui colesterolo	0,0 g	0,0 g
Carboidrati	90,7 g	13,6 g
di cui zuccheri ⁽⁶⁾	85,9 g	12,9 g
Sodio ⁽⁷⁾	17,5 mg	2,6 mg
Fibre	assenti	assenti
Lattosio	assente	assente
Glutine	assente	assente

(5): nel conteggio dell'energia è considerato anche il contributo degli acidi organici (acidità)

(6): gli zuccheri provengono da mosti/succhi concentrati per cui per la tabella nutrizionale USA potrebbero essere considerati zuccheri aggiunti

(7): sale: sodio x 2,5 = 43,8 mg

(1) per applicazione del Reg. UE 1169/11, il prodotto destinato al mercato europeo può non contenere i valori nutrizionali in etichetta

(4) il prodotto non è fonte significativa di Ca, Fe e K

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto senza forti sbalzi di temperatura (4°C - 30°C) e non esporlo alla radiazione solare. Prodotto stabile a temperatura ambiente (confezione chiusa)

L'eventuale formazione di sedimenti è conferma della genuinità del prodotto

SCADENZA A CONFEZIONE CHIUSA

L'Aceto Balsamico di Modena non necessita per legge di data di scadenza ma Acetificio Carandini Emilio S.p.a. per le confezioni a marchio proprio o se richiesto specificatamente dal cliente attribuisce una scadenza massima di 5 anni







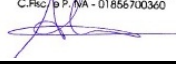
**ACETIFICIO CARANDINI EMILIO S.P.A.**

Via per Formigine 54 - 41051 Castelnuovo Rangone (MO)
Tel +39 059535320 Fax +39 059536306

e.mail: info@carandini.it

web: www.carandini.it

SP-B11BAS-16/08/2016 - Rev.00

PRODOTTO	Aceto Balsamico di Modena IGP - B11BAS	
HACCP		
Acetificio Carandini Emilio S.p.a. garantisce l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario in ottemperanza al Reg. UE 852/04 e successive modifiche sull'igiene dei prodotti alimentari		
OGM		
Il prodotto è privo di OGM nel rispetto del Reg. UE 1829/03 e 1830/03 e successive modifiche		
ALLERGENI		
La valutazione della presenza di allergeni è stata fatta nel rispetto del Reg. UE 1169/11 e successive modifiche. Il prodotto contiene solfiti Nello stesso stabilimento sono presenti anche prodotti contenenti: lattosio, sedano, senape e soia; ma per il piano HACCP il rischio di cross contamination è nullo		
RADIAZIONI IONIZZANTI		
Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti		
CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO		CERTIFICAZIONI DI SISTEMA
  		  
APPLICAZIONE ALLE DIETE		
L'Aceto Balsamico di Modena può essere utilizzato nelle diete vegetariane, vegane e nelle diete che richiedono assenza di glutine, lattosio e grassi. Non è certificato Kosher		
CODICE DOGANALE	PROVENIENZA	ORIGINE PREFERENZIALE
2209 ⁽¹⁾ (1): Reg. UE 1214/07 e successive modifiche	Italia ⁽¹⁾ (1): L.166/09 e successive modifiche	UE ⁽¹⁾ (1): Reg. CE 1207/01
NOTE PARTICOLARI SU RICHIESTA		APPROVATO DA RCQ:
		<small>ACETIFICIO CARANDINI EMILIO SPA Via per Formigine, 54/A 41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO) - Italia Tel. 059/53.5320 - Fax 059/53.5306 C.Fisc./P. IVA - 01656700360</small> 
		(TIMBRO E FIRMA)
Attendiamo cortese e sollecita restituzione via fax (+39 059/536306) della presente scheda controfirmata per accettazione. In caso contrario la specifica si riterrà tacitamente accettata trascorse 48 ore		
data	timbro	firma