

FOODNESS SPA Via Dell'Agricoltura 8/10 Curtatone (MN)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FOODNESS	ACETO BALSAMICO CODICE ARTICOLO: FD 610	Rev.: 0 Del 30/01/2015 Pag. 1 di 2
--	--	--	--

Descrizione del prodotto: aceto balsamico di Modena IGP conservato e confezionato in confezione. Materiale atossico per alimenti conforme al reg.CE n°1935/2004.

Ingredienti: aceto di vino, mosto d'uva cotto, antiossidante: **anidride solforosa**.

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito:

Aspetto: limpido e brillante .
Colore: bruno intenso .
Odore: caratteristico, persistente, intenso, delicato, gradevolmente acetico.
Sapore: agrodolce, assenza di sapori estranei ,anomali o sgradevoli.
Sostanze estranee: praticamente assenti.

Caratteristiche chimico - fisiche del prodotto finito:

Acidità come acido acetico : 6,0 ± g/100 ml .
Estratto secco totale (g/l): 328,0 g/litro
Estratto secco dedotti gli zuccheri (g/l): min. 42,0 g/litro
Ceneri: min.2,5 g/litro
Densità a 20°C: 1,140 ± 0,03
Titolo Alcolometrico: max. 1,50% vol.
Anidride solforosa (mg/l): max. 100 mg/litro.
Zuccheri totali (g/l): min. 285,0 g/litro
Metallo pesante Piombo (Pb): max. 0,2 mg/litro

Valori nutrizionali medi per 100 g.:

Valore energetico	Kcal : 126,5	Kj: 537,5
Proteine :	0,4	
Grassi:	0,1	
di cui saturi:	0,0	
Carboidrati :	31,0	
di cui zuccheri:	25,0	
Fibre totali:	0,0	
Sale:	0,08g.	

Caratteristiche microbiologiche del prodotto finito:

Conta Batterica totale	< 100 u.f.c. / g
Lieviti	< 50 u.f.c. / g
Muffe	< 50 u.f.c. / g

Contenuto bustina: 5 ml

N° box per cartone: 3

N° bustine per Box: 100

Durabilità:

da consumarsi entro 14 mesi dalla data di confezionamento.

Emesso da Resp. Ass. Qualità	Verificato Resp. Produzione	Approvato D.G.
-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------

FOODNESS SPA Via Dell'Agricoltura 8/10 Curtatone (MN)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FOODNESS	ACETO BALSAMICO CODICE ARTICOLO: FD 610	Rev.: 0 Del 30/01/2015 Pag. 2 di 2
--	--	--	--

Stoccaggio: in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.

Trasporto: a temperatura ambiente, non condizionata.

Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II del reg.CE 1169/2011):

TIPO DI ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale,orzo, avena,farro,kamut o i loro ceppi ibridati)e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle(Amigdalus communis L.),nocciole(Corylus avellana), noci comuni(Juglans regia), noci di acagiù(Anacardium occidentale), noci pecan(Carya illinoiesis(Wangenh)K.Koch), noci del Brasile(Bertholletia excelsa), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland(Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2	X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X

Dichiarazione OGM: non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

Emesso da Resp. Ass. Qualità	Verificato Resp. Produzione	Approvato D.G.
------------------------------	-----------------------------	----------------