



ACETIFICIO  
ANDREA MILANO s.r.l.  
Produzione Aceti e Condimenti

Stabilimento di Modena  
Via dei Vitali 63, 65  
41100 Modena (Italia)



Sede Legale  
Corso Protopisani, 91  
80146 Napoli (Italia)  
Tel. +39 081 84 46 013  
Tel. +39 081 75 23 888  
Fax. +39 081 55 90 623  
info@acetomilano.it

Stabilimento di Napoli  
Viale 2 Giugno, 115/N  
80146 Napoli (Italia)

Stabilimento di Acerra  
Loc. Pantano Zona Industriale  
80011 Acerra - Napoli (Italia)

acetomilano@pec.acetomilano.com  
P.IVA/REA: 00291930634/ NA 3501



www.acetomilano.it

ST04 rev. 13 del 01.07.2019

## ***SCHEDA TECNICA ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.*** ***TECHNICAL SHEET OF BALSAMIC VINEGAR OF MODENA***

**DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO:** *Aceto balsamico di Modena I.G.P.*

**SALES DENOMINATION:** *Balsamic vinegar of Modena*

**CODICE PRODOTTO/PRODUCT CODE:** *4 stelle/4 stars*

**INGREDIENTI:** aceto di vino, mosto di uve concentrato; colorante: caramello(E150d).

**INGREDIENTS:** wine vinegar, concentrated grape must; color: caramel (E150d).

**SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO/PACKAGING SPECIFICATION:** Bottiglia di vetro, Tanica 5 lt/Glass bottle, Jerry can 5 lt

### Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristics

<b>COLORE/COLOUR</b>	BRUNO INTENSO/DEEP BROWN
<b>ODORE/SMELL</b>	CARATTERISTICO, PERSISTENTE, INTENSO E DELICATO, GRADEVOLMENTE ACETICO, CON EVENTUALI NOTE LEGNOSE/CHARACTERISTIC, PERSISTENT, INTENSE AND DELICATE, PLEASANTLY ACID, WITH POSSIBLE WOODEN NOTES
<b>SAPORE/TASTE</b>	AGRODOLCE, EQUILIBRATO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO/SWEET-AND-SOUR, BALANCED, PLEASANT, CHARACTERISTIC

### Caratteristiche chimico-fisiche/Physical-chemical characteristics

	MIN.	MAX.
<b>ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY</b> <i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>	6 gr/100 ml	
<b>pH</b>	2,90	3,50
<b>TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO/DEVELOPED ALCOHOL DEGREE</b> <i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>	TRACCE/TRACES	
<b>DENSITÀ A 20°C/DENSITY AT 20°C</b> <i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>	1.060	1.070
<b>ESTRATTO SECCO TOTALE/TOTAL DRY EXTRACT</b>	150	180 g/l
<b>ZUCCHERI RIDUTTORI/REDUCING SUGARS</b> <i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>	120	150 g/l
<b>ESTRATTO SECCO NETTO/NET DRY EXTRACT</b> <i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>	30 g/l	
<b>CENERI/ASHES</b> <i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>	2,5 g/l	
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE</b> <i>DPC030 rev.01 del 20.07.09</i>		80 mg/l
<b>PIOMBO/LEAD</b> <i>DM del 27.03.1986</i>		0,2 mg/l
<b>RAME/COPPER</b> <i>DM del 27.03.1986</i>		0,8 mg/l
<b>ZINCO/ZINC</b> <i>DM del 27.03.1986</i>		3 mg/l

**Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics**

<b>CONTA BATTERICA TOTALE/TOTAL COUNT</b>	< 100 UFC/ml
<b>LIEVITI/YEASTS</b>	< 50 UFC/ml
<b>MUFFE/MOULDS</b>	< 10 UFC/ml
<b>COLIFORMI/COLIFORMS</b>	ASSENTI/ABSENT
<b>SALMONELLE/SALMONELLAS</b>	ASSENTI/ABSENT
<b>GERMI PATOGENI/PATHOGENE GERMS</b>	ASSENTI/ABSENT

**Caratteristiche Nutrizionali/Nutrition facts**

<b>Nutritional Declaration Average Values for 100 ml</b>	
<b>ENERGY</b>	kJ 279/65 kcal
<b>FAT</b>	0 g
OF WHICH SATURATES	0 g
<b>CARBOHYDRATE</b>	13 g
OF WHICH SUGARS	13 g
<b>PROTEIN</b>	0,05 g
<b>SALT</b>	0,02 g

**TEMPERATURA DI STOCCAGGIO/STORAGE TEMPERATURE RANGE:** - 2/+30°C

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** Conservare il prodotto al riparo dal sole e dalla luce diretta.  
**STORAGE CONDITIONS:** Keep the product away by the sun and the direct light.

**DATA DI SCADENZA:** Il prodotto deve essere consumato entro cinque anni. Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero

**BEST BEFORE:** The product must be consumed within five years. Once opened keep the product in refrigerator.

**ALLERGENI/ALLERGENS:**

Componente	Present in product	Present in products manufactured on same line.	Present in same manufacturing plant
------------	--------------------	--	-------------------------------------

Allergens	Yes	No	Yes	No	Yes	No
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)		X		X		X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti > 10ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	X		X		X	
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof		X		X		X

**GRUPPI TRAGUARDO:** Ogni categoria di consumatore, ad eccezione dei soggetti allergici all'anidride solforosa.

**TARGET PEOPLE:** Everyone but persons allergic to sulphur dioxide.

**OGM:** Nel rispetto dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, l'*aceto balsamico di Modena* non è prodotto a partire da materie prime che contengano organismi geneticamente modificati, né tanto meno il processo di produzione ricorre a tecnologie o coadiuvanti tecnologici che impieghino organismi geneticamente modificati.

**OGM:** The *balsamic vinegar of Modena* and its production process are OGM-free, according to the EC Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.