



Since 1889

**ACETIFICIO**  
**ANDREA MILANO s.r.l.**



Produzione di aceto di vino, aceto balsamico di Modena IGP, aceto di mele e condimenti

Production of wine vinegar, balsamic vinegar of Modena, apple cider vinegar and condiments

Sede legale e stabilimento di Napoli *Head Factory in Naples*: C.so Protopisani 91 - Naples 80146 (Italy) Phone +390817523888/0817524882 Fax +390815590623

Stabilimento di Modena *Factory in Modena*: Via dei Vitali 63,65 - Modena 41100 (Italy) Phone +39059285081

P.I. Vat number: 00291930634

Web site: [www.acetomilano.it](http://www.acetomilano.it) Contact: [info@acetomilano.it](mailto:info@acetomilano.it) [acetomilano@pec.acetomilano.com](mailto:acetomilano@pec.acetomilano.com)

ST01

rev. 12 del 01.01.16

## **SCHEDA TECNICA ACETO DI VINO BIANCO** **TECHNICAL SHEET OF WHITE WINE VINEGAR**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO:** Aceto di vino bianco

**COMMERCIAL NAME:** White wine vinegar

**INGREDIENTI:** vino bianco, antiossidante: E220

**INGREDIENTS:** white wine, antioxidant : E220

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

### Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristic

<b>ASPETTO/ASPECT</b>	LIQUIDO LIMPIDO, BRILLANTE/LIMPID, BRILLIANT LIQUID
<b>COLORE/COLOUR</b>	GIALLO PAGLIERINO/PALE YELLOW
<b>GUSTO/TASTE</b>	GRADEVOLMENTE ACIDULO/PLEASANTLY ACID

### Caratteristiche chimico-fisiche/Chemical-physical characteristics

	MIN.	MAX.
<b>ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY</b> <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>	6 gr/100 ml ± 0,10	
<b>ALCOL ETILICO/ETHYL ALCOHOL</b> <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>	TRACCE / TRACES	
<b>pH</b>	2,40	3
<b>DENSITÀ A 20°C/DENSITY AT 20°C</b>	1.010	1.015
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE</b>		150 mg/l
<b>ACIDO CITRICO/CITRIC ACID</b>		1 g/l
<b>ESTRATTO SECCO TOTALE/TOTAL DRY EXTRACT</b> <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>	8	25 g/l
<b>CENERI/ASHES</b> <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>	1	3,5 g/l
<b>ZINCO/ZINC</b> <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>		5 mg/l
<b>RAME/COPPER</b> <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>		1 mg/l
<b>PIOMBO/LEAD</b> <i>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</i>		0,3 mg/l



Since 1889

ACETIFICIO

ANDREA MILANO s.r.l.



Produzione di aceto di vino, aceto balsamico di Modena IGP, aceto di mele e condimenti

Production of wine vinegar, balsamic vinegar of Modena, apple cider vinegar and condiments

Sede legale e stabilimento di Napoli *Head Factory in Naples*: C.so Protopisani 91 - Naples 80146 (Italy) Phone +390817523888/0817524882 Fax +390815590623

Stabilimento di Modena *Factory in Modena*: Via dei Vitali 63,65 - Modena 41100 (Italy) Phone +39059285081

P.I. Vat number: 00291930634

Web site: [www.acetomilano.it](http://www.acetomilano.it) Contact: [info@acetomilano.it](mailto:info@acetomilano.it) [acetomilano@pec.acetomilano.com](mailto:acetomilano@pec.acetomilano.com)

#### Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics

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

#### Caratteristiche Nutrizionali/Nutrition facts

NUTRITION FACTS 100 ml	
ENERGY	kJ 89/21 kcal
TOTAL FAT	0 g
SATURATED FAT	0 g
TOTAL CARBOHYDRATE	0,4 g
SUGARS	0,4 g
PROTEIN	0,01 g
SALT	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:** Sigillato e/o conservato secondo quanto indicato, il prodotto può essere conservato massimo cinque anni. Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero

**BEST BEFORE:** The product can be stored for max five years if sealed or if it is stored according to shown conditions. Once opened keep the product in refrigerator.



Since 1889

ACETIFICIO

ANDREA MILANO s.r.l.



Produzione di aceto di vino, aceto balsamico di Modena IGP, aceto di mele e condimenti

Production of wine vinegar, balsamic vinegar of Modena, apple cider vinegar and condiments

Sede legale e stabilimento di Napoli *Head Factory in Naples*: C.so Protopisani 91 - Naples 80146 (Italy) Phone +390817523888/0817524882 Fax +390815590623

Stabilimento di Modena *Factory in Modena*: Via dei Vitali 63,65 - Modena 41100 (Italy) Phone +39059285081

P.I. Vat number: 00291930634

Web site: [www.acetomilano.it](http://www.acetomilano.it) Contact: [info@acetomilano.it](mailto:info@acetomilano.it) [acetomilano@pec.acetomilano.com](mailto:acetomilano@pec.acetomilano.com)

#### ALLERGENI:

Componente	Present in product		Present in products manufactured on same line.		Present in same manufacturing plant	
	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 di vino bianco fornito dall'Acetificio A. Milano srl 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 *white wine vinegar* supplied by *Acetificio A. Milano srl* and its production process are OGM-free, according to the Reg. CE n. 1829/2003 and 1830/2003.