



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 Contact: info@acetomilano.it acetomilano@pec.acetomilano.com

ST04
rev. 11 del 01.02.16

SCHEDA TECNICA ACETO DI MELE **TECHNICAL SHEET APPLE VINEGAR**

DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO: *Aceto di mele*

SALES DENOMINATION: *Apple cider vinegar*

INGREDIENTI: sidro di mele, antiossidante: E220

INGREDIENTS: apple cider, antioxidant: E220

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

Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristics

ASPETTO / ASPECT	LIQUIDO LIMPIDO, BRILLANTE/LIMPID, BRILLIANT LIQUID
COLORE / COLOUR	GIALLO ORO/GOLDEN YELLOW
PROFUMO / SMELL	GRADEVOLMENTE ACIDULO, CON FRAGRANZA DI MELA MATURA/ PLEASANTLY ACID, WITH FRAGRANCE OF MATURE APPLE
GUSTO / TASTE	CORPOSO, GRADEVOLMENTE ACIDULO/THICK AND PLEASANTLY ACID

Caratteristiche chimico-fisiche/Chemical-physical characteristics

	MIN.	MAX.
ACIDITÀ TOTALE/ TOTAL ACIDITY <small>Legge n. 82 del 20.02.2006</small>	5 gr/100ml ± 0,10	
DENSITÀ A 20°C/DENSITY AT 20°C TEMPERATURE	1.015	1.025
ALCOL ETILICO/ETHYL ALCOHOL <small>Legge n. 82 del 20.02.2006</small>	0,10	0,20%
ACIDO CITRICO/CITRIC ACID		1 g/l
CENERI / ASHES <small>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</small>	1	3,5 g/l
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE	30	120 mg/l
ESTRATTO SECCO TOTALE/TOTAL DRY EXTRACT <small>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</small>		25 g/l
ZINCO/ZINC <small>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</small>		5 mg/l
RAME/COPPER <small>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</small>		1 mg/l
PIOMBO/LEAD <small>Decreto Ministeriale del 27.03.1986</small>		0,3 mg/l
pH	2,4	3



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 Protospisani 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 Contact: info@acetomilano.it 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

Nutritional Declaration	
Average Values for 100 ml	
ENERGY	kJ 89/21 kcal
FAT	0 g
OF WHICH SATURATES	0 g
CARBOHYDRATE	1,2 g
OF WHICH SUGARS	0 g
PROTEIN	0,01 g
SALT	0,005 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 Protospisani 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 Contact: info@acetomilano.it acetomilano@pec.acetomilano.com

ALLERGENI/ALLERGENS:

Componente	Present in product		Present in products manufactured on same line.		Present in same manufacturing plant	
	Yes	No	Yes	No	Yes	No
Allergens						
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 mele* 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 *apple cider vinegar* and its production process are OGM-free, according to the EC Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.