

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2/A

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

01 Marzo 2018

DENOMINAZIONE DI VENDITA Aceto balsamico di Modena IGP

DENOMINAZIONE LEGALE Aceto balsamico di Modena IGP

Cod. art GA25815 – GA12725

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

ACETO DI VINO

MOSTO D'UVA CONCENTRATO

MOSTO COTTO

COLORANTE: CARMELLO E150 d

CONTIENE **SOLFITI**

NOTE

SENZA GLUTINE

ACIDITA' 6 %

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

VALORE ENERGETICO	671 kJ / 158 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0,0 g	di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	34,4 g	di cui zuccheri	34,4 g
PROTEINE	0,2 g	SALE	0,06 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

ESTR. SECCO TOTALE	MIN 210 g/l
ACIDITA' ACETICA	6,0 – 6,15 %
METALLI PESANTI	NEI LIMITI DI LEGGE D.M.27/3/86

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	NON APPLICABILI
LATTOBACILLI	
LIEVITI	
MUFFE	
COLIFORMI TOTALI	
SALMONELLA	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	BRUNO SCURO
CONSISTENZA	LIQUIDO SCURO E DENSO
SAPORE	AGRODOLCE EQUILIBRATO
ODORE	ACIDO CON NOTE CARATTERISTICHE

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.