



ANTICHI COLLI s.r.l.
Rev.05 del 30/07/2015

MANUALE D'AUTOCONTROLLO
HACCP MANUAL

**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET**



Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo / Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP – qualita' NERA
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA – BLACK quality**

INGREDIENTI - INGREDIENTS

Aceto di vino (contiene **solfiti**), mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150d (contiene **solfiti**).
Wine vinegar (contains **sulphites**), concentrated grape must, colour: caramel E150d (contains **sulphites**).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - SENSITIVE CHARACTERISTICS

Aspetto: limpido. Colore: bruno intenso. Odore: caratteristico, intenso e persistente, gradevolmente acetico. Sapore: agrodolce, equilibrato e gradevolmente caratteristico..	Look: clear. Color: deep brown. Smell: characteristic, intense and persistent, pleasantly acetic. Flavour: balanced, bitter-sweet, pleasantly characteristic.
--	--

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CHARACTERISTICS OF MICROBIOLOGY	
PARAMETRO PARAMETER	VALORE DI ACCETTABILITA' / VALUE OF ACCEPTABILITY'	TOLLERANZA TOLERANCE		PARAMETRO PARAMETER	VALORE DI ACCETTABILITA' / VALUE OF ACCEPTABILITY'
Acidità totale /Total acidity	6,15 g / 100 ml	- 0.15	+ 0.25	Lieviti / Ferments	< 500 ufc/ml
Anidride solforosa /SO2	< 100 mg / l	-	-	Muffe / Moulds	< 500 ufc/ml
Ceneri/ Ashes	> 2.5 g / l	-	-	CBT / Total microbial charge	< 1000 ufc/ml
Densità a 20°C/ Density at 20°C	1,067	- 0.004	+ 0.004	Ocratossina A / Ochratoxin A	< 2 µg/Kg
Estratto secco ridotto/ Reduced dry extract	> 30 g/l	-	-	OGM	
Estratto secco totale/ Total dry extract	> 145 g/l	- 5	-	Il prodotto è OGM FREE secondo Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003/CE. The product is GMO FREE in accordance with Reg. (EC) No 1829/2003– (EC) 1830/2003.	
Metalli pesanti/ Heavy metals	Pb	< 0.2 mg/l	-		
	Zn	< 5.0 mg/l	-		
	Cu	< 1.0 mg/l	-		
Titolo alcolometrico/ Alcohol	< 0.5% Vol	-	+ 0.2%	IONIZATION	
Zuccheri riduttori /Reducing sugars	115 g/l	- 5	+10	Questo prodotto e i suoi ingredienti non sono sottoposti a ionizzazione / This product and its ingredient are not ionised	

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100ML - NUTRITIONAL VALUES FOR 100ML			
Valore energetico / Energy	273 KJ	Carboidrati / Carbohydrate	12g
Valore energetico / Energy	64 Kcal	Zuccheri / Sugars	12g
Grassi totali / Total fat	0g	Proteine / Protein	0,25g
Acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	0g	Sale / Salt	0,05g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE - FOOD PRESERVATION
Conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto senza forti sbalzi di temperatura e non esporlo alla radiazione solare. La temperatura ideale di stoccaggio è 4°C – 30°C con confezione chiusa. Store the product in a cool, dry place not subject to great temperature fluctuations and protect it from direct exposure to sunlight. The ideal storage temperature range is 4°C – 30°C, with the package unopened.

SCADENZA A CONFEZIONE CHIUSA – EXPIRY DATE FOR CLOSED PACKAGE
Nell'Aceto Balsamico di Modena non è prevista l'indicazione della data di scadenza. No expiry date applies to Balsamic Vinegar of Modena.

Approvato in / Approved in : Castelnuovo R. (MO) **in data del / Date :** 12/02/2020