



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Cert. N.21561 – DPC030 - CSQA) Aquila Bianca – 25% Mosto d'uva concentrato

COMPOSIZIONE

Ingredienti : Aceto di Vino, mosto d'uva concentrato, colorante caramello E150d.
Contiene **solfiti**.

Caratteristiche delle materie prime:

Aceto da vino proveniente da selezionate cantine italiane.
Mosto di uve concentrato proveniente da uve: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni presso fornitori accreditati e certificati della Filiera IGP Aceto Balsamico di Modena.

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito:

Aspetto: Limpido e brillante
Colore: Bruno intenso
Odore: Persistente, delicato e leggermente acido, con eventuali note legnose
Gusto: Agrodolce, equilibrato

Invecchiamento: maturato in botti di rovere e castagno per almeno 2 mesi

Il Quality Assurance Programme garantisce che le materie prime e il prodotto finito sono conformi ai loro parametri caratteristici. Ogni fase della produzione viene effettuata secondo quanto stabilito dalla legge a proposito di igiene e qualità in merito alla manipolazione dei prodotti alimentari nel processo di produzione.



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Cert. N.21561 – DPC030 - CSQA) Aquila Bianca – 25% Mosto d'uva concentrato

Parametri chimico-fisici:

Parametri	u.m.	min	max	Limiti di legge	
Titolo alcolometrico effettivo	%	0	1,5	< 1.5%	(Cee n.583/2009)
Densità a 20° C	Kg/l	1,075	1,085	Min. 1.06	(Cee n.583/2009)
Acidità totale	%	6,0	6,4	Min. 6%	(Cee n.583/2009)
Anidride Solforosa Totale	mg/l	0	100	Max 100 mg/l	(Cee n.583/2009)
Ceneri	g/l	3	6	Min. 2.5g/l	(Cee n.583/2009)
Estratto secco netto	g/l	30	60	Min. 30 g/l	(Cee n.583/2009)
Zuccheri Riduttori	g/l	125	170	Min. 110 g/l	(Cee n.583/2009)

Caratteristiche microbiologiche:

Il prodotto è stabile.

Valori nutrizionali

Parametri	m.u.	Valori per 100 ml di prodotto	Valori per Porzione (15 ml)	Valori giornalieri % (*)
Valore energetico	kJ	350	52	0,6
	kcal	82	12,3	0,6
Grassi	Totali	g	0	0
	Saturi	g	0	0
	Trans	g	0	0
	Polinsaturi	g	0	0
	Monoinsaturi	g	0	0
Carboidrati	Totali	g	15	0,8
	Zuccheri	g	14,1	2,3
Proteine	g	1	0,1	0,3
Sale	g	0,01	0	0

* Calcolati su 2000 Calorie



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Cert. N.21561 – DPC030 - CSQA) Aquila Bianca – 25% Mosto d'uva concentrato

ALLERGENI	Il prodotto contiene	Il prodotto non contiene
	Si	NO
Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Miele (compreso pappa reale)		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	X (< 100 PPM)	
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Altro		X



Cert. N.21561



Acetifici Italiani Modena

Via Fornaci, 12 - 41012 Carpi (Modena) Italy
ph. +39.059.664777 fax +39.059.664778

web: www.acetobalsamico.it e-mail: aimo@acetobalsamico.it



Cert. n.° Q.02.253

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Cert. N.21561 – DPC030 - CSQA) Aquila Bianca – 25% Mosto d'uva concentrato

Presenza di Ogm:

Il prodotto e i suoi ingredienti non contengono materiale modificato geneticamente.

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono prodotti a partire da organismi geneticamente modificati.

Radiazioni ionizzanti:

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono trattati con radiazioni ionizzanti.

Shelf life e modalità di conservazione :

Il prodotto ha un'acidità di circa 6% , per cui la conservazione è superiore a tre anni dalla data di produzione se il contenitore è sigillato e conservato a temperatura ambiente.

Redatto da R.lab./TL:

04/11/2014



Cert. N.21561