

RAINIERI[®] IMPERIA

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

“RAINIERI” 250 ML PF730

Bar code: 8007653093672

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Limpido e brillante

Colore: Bruno intenso

Odore: Caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico con eventuali note legnose.

Sapore: Agrodolce ben equilibrato, gradevole e caratteristico.

INGREDIENTI

Mosto di uva cotto - Aceto di vino - caramello E150d.

Contiene **solfiti** - **Senza Glutine**

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DURATA DEL PRODOTTO

Il prodotto va conservato nelle confezioni originali, lontano dalle dirette esposizioni di luce e a temperatura ambiente. E' stata definita una vita media del prodotto di 5 anni (a confezione chiusa).

DESTINAZIONE

Tutte le categorie di consumatori, che non abbiano dimostrato sensibilità agli ingredienti elencati. L'aceto balsamico di Modena IGP può essere utilizzato nelle diete vegetariane e nelle diete che richiedono assenza di glutine, lattosio e grassi.

ALLERGENI Il prodotto contiene **solfiti**; non ci sono altri allergeni con riferimento al Reg. 1169/2011, alle direttive comunitarie 2003/89/CE e 2006/142 e al D.lgs 8 febbraio 2006, n° 114 e successive modifiche.

PROCEDIMENTO PRODUTTIVO

Ricevimento materie prime - miscelazione ed assemblaggio dell'aceto balsamico - affinamento in botti di rovere – filtrazione - certificazione IGP - imbottigliamento – tappatura - etichettatura – spedizione.



ml

250



pz

6



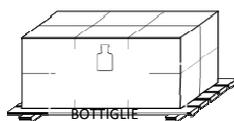
kg

4.26
tara 0,03



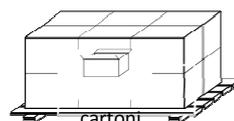
cm

20.5x14.5x15.5



BOTTIGLIE

936



cartoni

156 cartoni
26/STRATO x 6 STRATI



EURO

LUOGO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO Bomperto (MO), via Carlo Testa 3/B

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	TOLLERANZA	U.M	METODO
DENSITA'	1.18	+0.0020	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
ACIDITA' TOTALE ESPR. IN ACIDO ACETICO	MIN. 6.00	+0.30	g/l	OIV MA-AS2-01°R2009
TITOLO ALCOLOMETRICO	Max 1.5		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
ZUCCHERI RIDUTTORI	>180	+20	g/l	MI 004 REV 11 2013
ESTRATTO SECCO TOTALE	>200	+10	g/l	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.VI
CENERI	3.5	0.30	g/l	OIV RESOLUTION
PIOMBO	MAX 0.200		Mg/l	OIV RESOLUTION
RAME	MAX 1.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
ZINCO	MAX 5.00		Mg/l	OIV RESOLUTION
PH	2.80	0.10		OIV RESOLUTION

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e BIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	PARAMETRO	VALORE MEDIO
LIEVITI	< 10 ufc/ml	LATTOBACILLI	< 10 ufc/ml
MUFFE	< 10 ufc/ml	PARASSITI	ASSENTI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

PARAMETRO	100 ML	15ML
VALORE ENERGETICO	823 Kj/ Kcal 193	123 Kj/Kcal 29
GRASSI	<0,1 g	0,0 g
DI CUI SATURI	<0,1 g	0,0 g
DI CUI MONOINSATURI	<0,1 g	0,0 g
DI CUI POLIINSATURI	<0,1 g	0,0 g
DI CUI TRANS FAT	<0,1 g	0,0 g
DI CUI COLESTEROLO	<0,1 g	0,0 g
CARBOIDRATI TOTALI	43 g	6 g
DI CUI ZUCCHERI	43 g	6 g
PROTEINE	1.1g	0.20 g
SALE	0.03 g	0 g
FIBRE	assenti	assenti
LATTOSIO	assente	assente
GLUTINE	assente	assente

ATTESTAZIONI E CERTIFICAZIONI

BRC Global standard Food – AA grade;

IFS International Food Standard – Higher level

BIOLOGICO Azienda certificata ai sensi del Reg. CE n. 834/07 e successive modificazioni.



OGM I prodotti sono privi di OGM nel rispetto del Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche.

GESTIONE RIFIUTI (fine vita)

Tutto il materiale e il prodotto presente nelle confezioni può essere soggetto ad operazioni di recupero o riciclo presso operatori autorizzati, ai sensi della normativa cogente in materia di rifiuti:

Vetro: riciclabile/recuperabile

Cartone: recuperabile

Plastica: recuperabile

Imballaggi primari e secondari:
recuperabili/riutilizzabili

Prodotto: recuperabile presso impianti di trattamento di tipo biologico (produzione bio gas).