



ARGENTO

**ACETO
BALSAMICO DI
MODENA IGP**

**CARATTERISTICHE MATERIE
PRIME**

Mosti provenienti da uve di vigneti di proprietà e Mosti dell'Emilia Romagna selezionati.

Aceti dell'Emilia Romagna

INGREDIENTI

Mosto cotto d'uva, aceto di vino. Contiene solfiti

Senza coloranti Senza conservanti

CARATTERISTICHE SENSORIALI

VISTA

bruno intenso, limpido e brillante

ODORE

caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico con leggere note legnose

SAPORE

agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

VALORI MEDI

	100 ml		Porzione 15 ml	
Valore energetico kcal	196*		30*	
Valore energetico kJ	833*		126*	
Proteine g	0,8		0,12	
Carboidrati g	48		7,2	
Grassi g	0,05		0	
Sodio g	0		0	

* ivi inclusa l'aliquota spettante agli acidi organici



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Densità a 20° C	> 1.24
Alcol	< 1, 5 ml/100 ml
Estratto secco totale	>. 120 g/l
Acidità totale	> 6 %
Anidride solforosa	<30 mg/l
Ceneri	> 10 g/l
Zuccheri riduttori	>. 480 g /l

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica microbica mesofita	<10 ufc/ml
Lieviti	<10 ufc/ml
Muffe	<10 ufc/ml
Lattobacilli	<10 ufc/ml

TMC	
DATA DI PRODUZIONE	Indicata sul tappo L. xxx (giorno produzione) yyyy (anno produzione + 10)
DATA DI SCADENZA	Non indicata in etichetta
LOTTO	
Espresso sul tappo	L. xxx (giorno produzione) yyyy (anno produzione + 10)
Indicazione sul DDT / Fattura	SI

CODICI	
EAN 8	-
EAN 13 Bottiglia Cartone	- 8 002772 007319
ITF	SI
EAN 128 Pallet	SI
CODICE CLIENTE	-



IMBALLO PRIMARIO		
Tipo di imballo	VETRO TRASPARENTE BOTT. CUBO	
Dimensioni	Altezza 150 mm, diametro 65 mm	
Peso unitario / pezzo	671 g	
Contenuto	250 ml	
IMBALLO SECONDARIO		
Tipo di imballo	CARTONE (bianco con stampa due colori KFCST722247 EB)	
Larghezza	220 cm	
Profondità	220 cm	
Altezza	155 cm	
Pezzi per imballo	9 BOTTIGLIE	
Peso complessivo	6,3 Kg	
IMBALLO TERZIARIO		
Tipo di pallet	EPAL	
Altezza	146 cm	
Peso lordo	774 Kg	
Numero strati	8	
Cartoni per strato	15	
Cartoni totali	120	
Bottiglie pallet	1080	
TRASPORTO	MIN	MAX
Temperatura del prodotto al ricevimento	0° C	30°C