

	SCHEDA TECNICA			
	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIO 420			
Pag. 1 / 2	TS-MPT-QU-00014	Vers. 01	In vigore dal: 07.09.2022	 MODENACETI

DENOMINAZIONE PRODOTTO
Aceto Balsamico di Modena IGP - Qualità BIO 420 -
MARCHIO COMMERCIALE
Ponti
CATEGORIA
Aceto Balsamico
DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto ottenuto dall'unione di mosto e aceto di vino secondo la legge europea n°583/09 (Aceto Balsamico di Modena IGP) e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: liquido scuro, denso

Colore: colore bruno

Odore: acido, con note caratteristiche

Gusto: agrodolce, gusto equilibrato, retrogusto di cotto

CARATTERISTICHE CHIMICHE

<i>Parametro</i>	<i>UM</i>	<i>Range</i>	<i>Metodo di analisi</i>
Acidità acetica totale	%	> 6.0	Potenziometrico
Estratti totali	g/l	410 - 430	Densimetrico
Densità	g/ml	1.163 – 1.180	Densimetrico

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Aceto Balsamico di Modena IGP

MODALITA' D'USO / CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Prodotto che non necessita di nessun tipo di trattamento particolare prima di essere consumato, adatto ad ogni tipo di consumatore, tranne coloro che manifestano intolleranze e/o allergie alle sostanze menzionate nel presente documento.

E' sufficiente stoccare il prodotto a temperatura ambiente ed all'asciutto, evitando urti o stress meccanici che potrebbero danneggiare la confezione, compromettendone la tenuta meccanica e quindi l'ermeticità.

Non esporre il prodotto a luce diretta, a temperature maggiori di 50°C e a fonti di calore che potrebbero alterarne le caratteristiche originali.

Il prodotto non deve essere sottoposto a congelamento, o comunque essere esposto a temperature di congelamento, al fine di evitarne il decadimento delle caratteristiche organolettiche.

ELENCO INGREDIENTI

Aceto di vino biologico, mosto cotto biologico.

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti

	SCHEDA TECNICA			  MODENACETTI
	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIO 420			
<u>Pag. 2 / 2</u>	TS-MPT-QU-00014	Vers. 01	In vigore dal: 07.09.2022	

O.G.M.

Nella preparazione e produzione del prodotto non vengono impiegati ingredienti che possano derivare da processi di modificazione genetica; tutti gli ingredienti utilizzati sono dichiarati da fornitori conformi alle disposizioni vigenti (Reg. CE 1829/2003)

CONTAMINANTI

Il prodotto rispetta i criteri del Reg. CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti.