

SCHEDA TECNICA ACETO DI VINO BIANCO **TECHNICAL SHEET OF WHITE WINE VINEGAR**

DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO: *Aceto di vino bianco*

SALES DENOMINATION: *White wine vinegar*

CODICE PRODOTTO/PRODUCT CODE: AB6

INGREDIENTI: vino bianco, antiossidante: **anidride solforosa**.

INGREDIENTS: white wine, antioxidant: **sulphur dioxide**

ORIGINE/COUNTRY OF ORIGIN: Italia o UE/Italy or EU

SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO INDUSTRIALE: Cisterna, Flexi tank, IBC 1000 lt, Fusti 220 lt, taniche 20 lt

SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO CONFEZIONATO: Monodose 5 ml, Bottiglia di vetro, PET 1lt, PET 2 lt, PET 3 lt, Tanica 5 lt

PACKAGING SPECIFICATION IN BULK PRODUCT: Tank, Flex tank, Totes 1000 lt, Drums 220 lt, Jerry can 20 lt,

PACKAGING SPECIFICATION PACKED PRODUCT: Singles dose 5 ml, Glass bottle, PET, 1 lt, PET 2 lt, PET 3 lt, Jerry can 5 lt

Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristic

ASPETTO/ASPECT	LIQUIDO LIMPIDO, BRILLANTE/LIMPID, BRILLIANT LIQUID
COLORE/COLOUR	GIALLO PAGLIERINO/PALE YELLOW
GUSTO/TASTE	GRADEVOLMENTE ACIDULO/PLEASANTLY ACID

Caratteristiche chimico-fisiche/Chemical-physical characteristics

	MIN.	MAX.
ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY	6 gr/100 ml	
ALCOL ETILICO/ETHYL ALCOHOL		1,5 %
pH	2,40	3
DENSITÀ A 20°C/DENSITY AT 20°C	1,010	
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE		150 mg/l
ACIDO CITRICO/CITRIC ACID		1 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE/TOTAL DRY EXTRACT	8 g/l	
CENERI/ASHES	1 g/l	
ZINCO/ZINC		5 mg/l
RAME/COPPER		1 mg/l
PIOMBO/LEAD		0,15 mg/l

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics

CONTA BATTERICA TOTALE/TOTAL COUNT	< 100 UFC/ml
LIEVITI/YEASTS	< 50 UFC/ml
MUFFE/MOULDS	< 10 UFC/ml
COLIFORMI/COLIFORMS	ASSENTI/ABSENT
SALMONELLE/SALMONELLAS	ASSENTI/ABSENT
GERMI PATOGENI/PATHOGENE GERMS	ASSENTI/ABSENT

Caratteristiche Nutrizionali/Nutrition facts

NUTRITION FACTS 100 ml	
ENERGY	89 kJ / 21 kcal
TOTAL FAT	0 g
SATURATED FAT	0 g
TOTAL CARBOHYDRATE	0,4 g
SUGARS	0,4 g
PROTEIN	0,1 g
SALT	0,02 g

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO/STORAGE TEMPERATURE RANGE: - 2/+30°C

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto al riparo dal sole e dalla luce diretta.
La presenza di sedimenti è un fenomeno naturale che è indice dell'artigianalità del prodotto.

STORAGE CONDITIONS: Store the product away from the sun and direct light.
The presence of sediments is a natural phenomenon that indicates of the artisanship of the product.

CONSIGLI DI STOCCAGGIO

IMBALLAGGIO INDUSTRIALE: Si consiglia di stoccare il prodotto in serbatoi in acciaio opportunamente detersi e sanificati. Si consiglia dopo l'apertura di non lasciare il prodotto a contatto con l'aria.

IMBALLAGGIO CONFEZIONATO: Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero o in luogo fresco e asciutto.

STORAGE RECOMANDATION

BULK PRODUCT: Recommend to store in steel tanks properly cleaned and sanitized. Recommend not to leave it in contact with air after opening.

PACKED PRODUCT: Once opened keep the product in refrigerator or in a cool and dry place.

DATA DI SCADENZA:

Secondo il regolamento (UE) N. 1169/2011, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è necessaria per gli aceti. Per Imballaggio Industriale si consiglia di consumarlo entro 2 mesi dalla prima apertura e comunque entro 2 anni dall'acquisto. Per il prodotto confezionato si consiglia di assegnare scadenza di 5 anni. Per il prodotto confezionato in PET 1 lt si consiglia di assegnare scadenza di 3 anni.

BEST BEFORE:

According to REGULATION (EU) No 1169/2011 indication of the date of minimum durability shall not be required for vinegars. For bulk product we recommend to consume it within 2 months after first opening and in any case within 2 years. For packed product we recommend to assign 5 years shelf life. For packed product PET 1 lt to assign 3 years shelf life.

ALLERGENI:

Componente	Present in product		Present in products manufactured on same line.		Present in same manufacturing plant	
	YES	NO	YES	NO	YES	NO
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)		X		X		X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti > 10ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	X		X		X	
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof		X		X		X

GRUPPI TRAGUARDO: Ogni categoria di consumatore, ad eccezione dei soggetti allergici all'anidride solforosa.

TARGET PEOPLE: Everyone but persons allergic to sulphur dioxide.

OGM: Nel rispetto dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, l'*aceto di vino bianco* fornito dall'*Acetificio A. Milano srl* non è prodotto a partire da materie prime che contengano organismi geneticamente modificati, né tanto meno il processo di produzione ricorre a tecnologie o coadiuvanti tecnologici che impieghino organismi geneticamente modificati.

OGM: The *white wine vinegar* supplied by *Acetificio A. Milano srl* and its production process are OGM-free, according to the Reg. CE n. 1829/2003 and 1830/2003.