



ANTICHI COLLI s.r.l.  
Rev.06 del 01/07/2022

MANUALE D'AUTOCONTROLLO  
HACCP MANUAL

**SCHEDA TECNICA**  
**TECHNICAL SHEET**



Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali / Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP – qualità 1 CIPRESSO**  
**BALSAMIC VINEGAR OF MODENA – 1 CYPRESS quality**

**INGREDIENTI - INGREDIENTS**

Aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150d.  
Wine vinegar, concentrated grape must, colour: caramel E150d.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - SENSITIVE CHARACTERISTICS**

|  |  |
|--|--|
| Aspetto: limpido.<br>Colore: bruno intenso.<br>Odore: caratteristico, intenso e persistente, gradevolmente acetico.<br>Sapore: agrodolce, equilibrato e gradevolmente caratteristico.. | Look: clear.<br>Color: deep brown.<br>Smell: characteristic, intense and persistent, pleasantly acetic.<br>Flavour: balanced, bitter-sweet, pleasantly characteristic. |
|--|--|

| CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE<br>CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS |   |                         |        | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE<br>CHARACTERISTICS OF MICROBIOLOGY   |   |
|--|---|-------------------------|--------|--|---|
| PARAMETRO<br>PARAMETER   | VALORE DI ACCETTABILITA' /<br>VALUE OF ACCEPTABILITY' | TOLLERANZA<br>TOLERANCE |        | PARAMETRO<br>PARAMETER   | VALORE DI ACCETTABILITA' /<br>VALUE OF ACCEPTABILITY' |
| Acidità totale /Total acidity  | 6,15 g / 100 ml                                       | - 0.15                  | + 0.25 | Lieviti / Ferments   | < 500 ufc/ml  |
| Anidride solforosa /SO2  | < 10 mg / l   | -                       | -      | Muffe / Moulds   | < 500 ufc/ml  |
| Ceneri/ Ashes  | > 2.5 g / l   | -                       | -      | CBT / Total microbial charge   | < 1000 ufc/ml   |
| Densità a 20°C/<br>Density at 20°C                                       | 1,07  | - 0.005                 | + 0.01 | Ocratossina A / Ochratoxin A   | < 2 µg/Kg   |
| Estratto secco ridotto/<br>Reduced dry extract                           | > 30 g/l  | -                       | -      | <b>OGM</b><br>Il prodotto è OGM FREE secondo<br>Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003/CE.<br>The product is GMO FREE in accordance with<br>Reg. (EC) No 1829/2003– (EC) 1830/2003. |   |
| Estratto secco totale/<br>Total dry extract                              | > 145 g/l   | - 5                     | -      |  |   |
| Metalli pesanti/<br>Heavy metals   | Pb  | < 0.2 mg/l              | -      | <b>IONIZATION</b><br>Questo prodotto e i suoi ingredienti non sono sottoposti a<br>ionizzazione / This product and its ingredient are not ionised                          |   |
|  | Zn  | < 5.0 mg/l              | -      |  |   |
|  | Cu  | < 1.0 mg/l              | -      |  |   |
| Titolo alcolometrico/<br>Alcohol   | < 0.5% Vol  | -                       | + 0.2% |  |   |
| Zuccheri riduttori<br>/Reducing sugars                                   | 120 g/l   | - 5                     | +30    |  |   |

| VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100ML - NUTRITIONAL VALUES FOR 100ML |         |                            |       |
|---|---------|----------------------------|-------|
| Valore energetico / Energy  | 273 kJ  | Carboidrati / Carbohydrate | 12g   |
| Valore energetico / Energy  | 64 kcal | Zuccheri / Sugars          | 12g   |
| Grassi totali / Total fat   | 0g      | Proteine / Protein         | 0,25g |
| Acidi grassi saturi / Saturated fatty acids                             | 0g      | Sale / Salt                | 0,05g |

| MODALITA' DI CONSERVAZIONE - FOOD PRESERVATION   |
|--|
| Conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto senza forti sbalzi di temperatura e non esporlo alla radiazione solare.<br>La temperatura ideale di stoccaggio è 4°C – 30°C con confezione chiusa.<br>Store the product in a cool, dry place not subject to great temperature fluctuations and protect it from direct exposure to sunlight.<br>The ideal storage temperature range is 4°C – 30°C, with the package unopened. |

| SCADENZA A CONFEZIONE CHIUSA – EXPIRY DATE FOR CLOSED PACKAGE  |
|--|
| Nell'Aceto Balsamico di Modena non è prevista l'indicazione della data di scadenza.<br>No expiry date applies to Balsamic Vinegar of Modena. |

**Approvato in / Approved in :** Castelnuovo R. (MO) **in data del / Date :** 01/07/2022