



ANTICHI SAPERI
ACETO BALSAMICO DI MODENA

SCHEMA TECNICA

MOD PRO 02.05
REV. 0
DEL 09/03/2017

Data di Revisione/Conferma

1.9.2022

Nome Prodotto

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. 3 NASTRI
COD. 0402

Composizione:	Ingredienti	1	Mosto Cotto d'Uva
	Ingredienti	2	Aceto di Vino

Provenienza Ingredienti:	Ingredienti	1	DA NOSTRE UVE -PROCESSATE C/O FORNITORE
	Ingredienti	2	Libero Mercato

Imballo Packaging	Bottiglie.x cartone		12
	Cart.x strato		14
	Strati per pallet		Max 6 piani
	Bottiglie per pallet		1008
	bottiglia		Vecchia Farmacia
	Capacità		250 ml
CODICE EAN	Tappo		Fungo ,CAPSULA
			8032781000377

Proprietà fisico Chimiche impattanti sulla Sicurezza Alimentare:	Allergeni	Sulphites less than 10mg/L
--	-----------	-------------------------------

Trattamenti e Lavorazioni	Assemblaggio, Maturazione, Filtrazione, Imbottigliamento
Confezionamento	Cartoni da 12 pezzi
Stoccaggio	Magazzino
Periodo di Conservazione	10 anni
Istruzioni per l'uso	Conservare a temp.ambiente con tappo chiuso

DURATA PRODOTTO: Reale : Legale : 10 anni da data confezionamento
PARAMETRI CHIMICI MEDI

Parameters	Unit of Measure	Method	Average Parameters	Tolerance Min/max
Densità a 20° C		Official	1,33	>1,06
Titolo alcolometrico volumico	% vol/vol	Official	<0,05	<1,5%
Zuccheri riduttori espressi in zucchero invertito	g/l	Official	769	
Acidità totale in acido acetico	g/100 ml	Official	6,10	>6 %
Estratto secco totale	g/l	Official	858.5	
Estratto ridotto	g/l	Official	90.5	>30
Anidride solforosa totale	mg/l	Official	<10	0 – 100
Ceneri	g/l	Official	12.43	>2.5