



ANTICHI SAPERI
ACETO BALSAMICO DI MODENA

SCHEDA 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. INVECCHIATO
COD. 0403**

Codice EAN

8032781008809

Composizione

Ingredienti	1	Mosto cotto d'uva
Ingredienti	2	Aceto di vino

**Provenienza
Ingredienti**

Ingredienti	1	Da ns uve – processate c/o fornitore
Ingredienti	2	Dal libero mercato

Imballo Packaging

Bottiglia		Vecchia farmacia
Capacità		250 ml
Tappo		Versatore plastica, capsula termoretraibile
Astuccio		no
Nr bottiglie/sc		12
Nr cartoni/strato		14
Nr strati/pl		6 max
Nr bottiglie/pl		1008

Proprietà fisico - chimiche impattanti sulla sicurezza alimentare	Allergeni	Sulphites less than 10mg/L
--	-----------	----------------------------

Trattamenti e Lavorazioni	Assemblaggio, maturazione, filtrazione, imbottigliamento
Stoccaggio	Magazzino
Periodo di Conservazione	10 anni
Istruzioni per l'uso	Conservare a temp. ambiente con tappo chiuso

DURATA PRODOTTO: Legale: 10 anni da data confezionamento

PARAMETRI CHIMICI MEDI

Parameters	Unit of Measure	Method	Average Parameters	Tolerance Min/max
Densità a 20° C		Official	1,34	>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