



ANTICHI SAPERI
ACETO BALSAMICO DI MODENA

SCHEMA TECNICA

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

Data di Revisione/Conferma	1.9.2022
----------------------------	----------

Nome Prodotto	ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. 1 NASTRO COD. 0400
---------------	--

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 cartoni
	Strati per pallet		Max 6 piani
	Bottiglie per Pallet		<u>1008</u>
	Tipo Bottiglia		Vecchia Farmacia
	Capacità		250 ml
	Tappo		Fungo, capsula termor.,
	CODICE EAN		8032781000322

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 di confezionamento

PARAMETRI CHIMICI MEDI

Parameters	Unit of Measure	Method	Average Parameters	Tolerance Min/max
Densità a 20° C		Official	1,18	>1,06
Titolo alcolometrico volumico	% vol/vol	Official	0,12	<1,5%
Zuccheri riduttori espressi in zucchero invertito	g/l	Official	405.1	
Acidità totale in acido acetico	g/100 ml	Official	6,30	>6 %
Estratto secco totale	g/l	Official	462.2	
Estratto ridotto	g/l	Official	58.1	>30
Anidride solforosa totale	mg/l	Official	<10	0 – 100
Ceneri	g/l	Official	8.27	>2.5