



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

R-43
EMI 1 REV 0

ULTIMA REVISIONE
01/01/2023

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	DENOMINAZIONE DI VENDITA	COD EAN
FAC-0355 ACETO BALSAMICO DI MODENA BELLEI CINQUE SCUDI 250 ML	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	8033622240754

PRODUTTORE	BELLEI LUGI E FIGLI SRL VIA NUOVA 55/B CASONI DI RAVARINO-41017 MODENA
SITO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO	VIA C.TESTA 3/B BOMPORTO -41030 MODENA

INGREDIENTI E ORIGINE:	MOSTO DI UVA COTTO, ACETO DI VINO. Contiene SOLFITI Aceto di vino ITALIA - Mosto d'uva cotto ITALIA
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto secondo le indicazioni contenute nel Disciplinare di Produzione (DPC030) può essere prodotto nelle sole province di Modena e Reggio Emilia. Il mosto utilizzato proviene da 7 vitigni tipici (Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni) ed il prodotto deve essere affinato o invecchiato in recipienti di legno

PROFILO ORGANOLETTICO	ASPETTO: limpido e brillante COLORE: bruno inteso ODORE: caratteristico, persistente, intenso e delicato SAPORE: agrodolce ben equilibrato, gradevole e caratteristico
QUALITÀ	Si accompagna perfettamente: dal bollito agli arrostiti e pesci grassi come il salmone e l'anguilla. Arricchisce piatti di verdure come le cipolle caramellate, verdure alla griglia e conferisce un sapore inimitabile a qualsiasi insalata. Ideale per accompagnare il Parmigiano Reggiano, e i piatti a base di formaggi. L'aggiunta di qualche goccia di aceto esalta il sapore della frutta fresca come fragole o pesche e dona freschezza e piacevole acidità anche alla frutta cotta.
DESTINAZIONE	Tutte le categorie di consumatori, che non abbiano dimostrato sensibilità agli ingredienti elencati. L'aceto Balsamico di Modena IGP può essere utilizzato nelle diete vegetariane e nelle diete che richiedono assenza di Glutine, Lattosio e Grassi

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

OGM	E' garantita l'assenza di OGM (organismi geneticamente modificati). Il prodotto, non e' ottenuto con ingredienti geneticamente modificati e non deriva da alcun processo che possa impiegare organismi geneticamente modificati
GLUTINE	Il prodotto non contiene glutine. Bellei Luigi e Figli ha certificato i propri prodotti il 24/02/2023 certificato N° VVV46ZCC
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non e' trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti irradiati
SHELF LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	5 ANNI – Il prodotto va conservato nelle confezioni originali lontano dalla diretta esposizione della luce a temperatura ambiente
ALLERGENI	Il prodotto contiene SOLFITI non aggiunti ma residuati dalla lavorazione delle

materie Prime		
	Presente nel prodotto	Non presente nel prodotto e neppure nello stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mh/l espressi come SO ₂	X	
Lupini e prodotti derivati		X

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	TOLLERANZA	U.M	METODO
DENSITA'	1.33	+0.0050	g/l	MI130 REV0 2016
ACIDITA' TOTALE ESPR. IN ACIDO ACETICO	MIN. 6.00		g/100ml	DM12/03/86 G.U.161 14/01/86 ALL. II
TITOLO ALCOLOMETRICO	Max 1.5		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
ZUCCHERI RIDUTTORI	>700		g/l	MI 004 REV 13 2020
ESTRATTO SECCO TOTALE	>750		g/l	DM12/03/1986 GU N°161 14/07/1986 ALL.VI
ANIDRIDE SOLFOROSA	<20		PPM	MI 073 REV4 2020
CENERI	>3.50		g/l	OIV RESOLUTION 58/2020
PIOMBO	MAX 0.200		Mg/l	MI 071 REV 14 2020
RAME	MAX 1.00		Mg/l	MI 071 REV 14 2020
ZINCO	MAX 5.00		Mg/l	MI 071 REV 14 2020

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	TOLLERANZA	U.M	METODO
MUFFE	<10 UFC	MAX 15 UFC	UFC/g	OIV-MA-AS4-01 REV 2020
LIEVITI	<UFC	MAX15 UFC	UFC/g	OIV-MA-AS4-01 REV 2020
SALMONELLA	ASSENTI	ASSENTI	PRESENZA ASSENZA/25	AFNOR BRD 03/06-12/07
CONTA ENTERO BATTERIACEE	ASSENTI	ASSENTI	UFC/g	MI 700 REV0/2008

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

PARAMETRO	100 ML
VALORE ENERGETICO	1350 kJ/323 kcal
GRASSI	<0,1 g
DI CUI SATURI	<0,1 g
DI CUI MONOINSATURI	<0,1 g
DI CUI POLIINSATURI	<0,1 g
DI CUI TRANS FAT	<0,1 g
DI CUI COLESTEROLO	<0,1 g
CARBOIDRATI TOTALI	76 g
DI CUI ZUCCHERI	76 g
PROTEINE	0.0 g
SALE	0.0 g
FIBRE	assenti
LATTOSIO	assente
GLUTINE	assente

NOTE TECNICHE PALETIZZAZIONE

BOTTIGLIA	250 ML
PEZZI PER CARTONE	6
DIMENSIONE CARTONE CM	21X18.5X16
PESO TOT 1 CARTONE KG	3.3 C.CA
TOTALE BOTTIGLIE PER PALLET	720
COMPOSIZIONE BANCALE	120 CARTONI (24 CARTONI PER STRATO X 5 STRATI)

INFORMAZIONI AMBIENTALI

TUTTO IL MATERIALE UTILIZZATO PER L'IMBALLO E IL PRODOTTO E' RICICLABILE/RECUPERABILE:
VETRO RICICLABILE/RECUPERABILE
CARTONE/RICICLABILE/RECUPERABILE
PALLET/RICICLABILE/RECUPERABILE
PRODOTTO RECUPERABILE PRESSO IMPIANTI DI TRATTAMENTO BIOLOGICO (PRODUZIONE DI BIOGAS)

CERTIFICAZIONI VOLONTARIE

BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY LAST VERSION GRADE AA



IFS FOOD CERTIFICATE LAST VERSION GRADE HIGHER LEVEL



BIO 848/2018



JAS STANDARD



UNI EN ISO 14001:2015



GLUTEN FREE



HALAL



IGP



Bellei Luigi e Figli S:R.L opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP, inoltre è iscritta alla filiera di controllo IGP controllata da CSQA

CONTATTI

RIFERIMENTI	E-MAIL	TEL
BELLEI LUIGI E FIGLI	INFO@BELLEI.IT	059-909111
UFFICIO QUALITA'	QUALITA@BELLEI.IT	059-909111 int 204
SERVIZIO CLIENTI	EXPORT@BELLEI.IT	059-909111 int 203