

ST3SABM-E rev.00 del 01.03.22

SCHEDA TECNICA ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. 4 SIGILLI
TECHNICAL SHEET OF BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 4 SEALS

DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO: *Aceto balsamico di Modena I.G.P. 4 Sigilli*

SALES DENOMINATION: *Balsamic vinegar of Modena 4 Seals*

CODICE PRODOTTO/PRODUCT CODE: *4S.ABM-E*

INGREDIENTI: mosto d'uva concentrato cotto, aceto di vino.

INGREDIENTS: cooked concentrated grape must, wine vinegar.

ORIGINE/COUNTRY OF ORIGIN: Italia/Italy

SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO INDUSTRIALE: Cisterna, Flexi tank, IBC 1000 lt, Fusti 220 lt, taniche 20 lt

SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO CONFEZIONATO: Monodose 5 ml, Bottiglia di vetro, PET 2 lt, PET 3 lt, Tanica 5 lt

PACKAGING SPECIFICATION IN BULK PRODUCT: Tank, Flex tank, Totes 1000 lt, Drums 220 lt, Jerry can 20 lt,

PACKAGING SPECIFICATION PACKED PRODUCT: Singles dose 5 ml, Glass bottle, PET 2 lt, PET 3 lt, Jerry can 5 lt

Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristics

COLORE/COLOUR	BRUNO INTENSO/DEEP BROWN
ODORE/SMELL	CARATTERISTICO, PERSISTENTE, INTENSO E DELICATO, GRADEVOLMENTE ACETICO, CON EVENTUALI NOTE LEGNOSE/CHARACTERISTIC, PERSISTENT, INTENSE AND DELICATE, PLEASANTLY ACID, WITH POSSIBLE WOODEN NOTES
SAPORE/TASTE	AGRODOLCE, EQUILIBRATO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO/SWEET-AND-SOUR, BALANCED, PLEASANT, CHARACTERISTIC

Caratteristiche chimico-fisiche/Physical-chemical characteristics

	MIN.	MAX.
ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY	6 gr/100 ml	
pH	2,50	3,50
TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO/DEVELOPED ALCOHOL DEGREE		1,5 %
DENSITÀ A 20°C/DENSITY AT 20°C TEMPERATURE	1.180	1.249
ESTRATTO SECCO TOTALE/TOTAL DRY EXTRACT	400 g/l	590 g/l
ZUCCHERI RIDUTTORI/REDUCING SUGARS	350 g/l	480 g/l
ESTRATTO SECCO NETTO/NET DRY EXTRACT	50 g/l	110 g/l
CENERI/ASHES	2,5 g/l	
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE		100 mg/l
PIOMBO/LEAD		0,15 mg/l
RAME/COPPER		1 mg/l
ZINCO/ZINC		5 mg/l

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics

CONTA BATTERICA TOTALE/TOTAL COUNT	< 100 UFC/ml
LIEVITI/YEASTS	< 50 UFC/ml
MUFFE/MOULDS	< 10 UFC/ml
COLIFORMI/COLIFORMS	ASSENTI/ABSENT
SALMONELLE/SALMONELLAS	ASSENTI/ABSENT
GERMI PATOGENI/PATHOGENE GERMS	ASSENTI/ABSENT

Caratteristiche Nutrizionali/Nutrition facts

Nutritional Declaration Average Values for 100 ml	
ENERGY	kJ 796/190 kcal
FAT	0 g
OF WHICH SATURATES	0 g
CARBOHYDRATE	42 g
OF WHICH SUGARS	42 g
PROTEIN	0,9 g
SALT	0,03 g

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO/STORAGE TEMPERATURE RANGE: - 2/+30°C

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto al riparo dal sole e dalla luce diretta. La presenza di sedimenti è un fenomeno naturale che è indice dell'artigianalità del prodotto.

STORAGE CONDITIONS: Store the product away from the sun and direct light. The presence of sediments is a natural phenomenon that indicates of the artisanship of the product.

CONSIGLI DI STOCCAGGIO

IMBALLAGGIO INDUSTRIALE: Si consiglia di stoccare il prodotto in serbatoi in acciaio opportunamente detersi e sanificati. Si consiglia dopo l'apertura di non lasciare il prodotto a contatto con l'aria.

IMBALLAGGIO CONFEZIONATO: Una volta aperto si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero o in luogo fresco e asciutto.

STORAGE RECOMANDATION

BULK PRODUCT: Recommend to store in steel tanks properly cleaned and sanitized. Recommend not to leave it in contact with air after opening.

PACKED PRODUCT: Once opened keep the product in refrigerator or in a cool and dry place.

DATA DI SCADENZA:

Secondo il regolamento (UE) N. 1169/2011, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è necessaria per gli aceti. Per Imballaggio Industriale si consiglia di consumarlo entro 2 mesi dalla prima apertura e comunque entro 2 anni dall'acquisto. Per il prodotto confezionato si consiglia di assegnare scadenza di 5 anni.

BEST BEFORE:

According to REGULATION (EU) No 1169/2011 indication of the date of minimum durability shall not be required for vinegars. For bulk product we recommend to consume it within 2 months after first opening and in any case within 2 years. For packed product we recommend to assign 5 years shelf life.

ALLERGENI/ALLERGENS:

Componente	Present in product		Present in products manufactured on same line.		Present in same manufacturing plant	
	Yes	No	Yes	No	Yes	No
Allergens						
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)		X		X		X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti > 10ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	X		X		X	
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof		X		X		X

GRUPPI TRAGUARDO: Ogni categoria di consumatore, ad eccezione dei soggetti allergici all'anidride solforosa.

TARGET PEOPLE: Everyone but persons allergic to sulphur dioxide.

OGM: Nel rispetto dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, l'aceto balsamico di Modena 4 Sigilli non è prodotto con materie prime che contengono organismi geneticamente modificati, né il processo di produzione utilizza tecnologie o coadiuvanti tecnologici che impiegano organismi geneticamente modificati.

OGM: The balsamic vinegar of Modena 4 seals and its production process are OGM-free, according to the EC Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.