



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

R-43  
EMI 1 REV 0

ULTIMA REVISIONE  
01/01/2023

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	DENOMINAZIONE DI VENDITA	COD EAN
FCO-0076 COND. ALIM. AGRODOLCE SUA MAESTA' DENSO DOLCE 250 ML	COND. ALIM. AGRODOLCE SUA MAESTA' DENSO DOLCE	8033622240518

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

INGREDIENTI E ORIGINE:	MOSTO DI UVA COTTO, ACETO DI VINO, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP(5%). Contiene <b>SOLFITI</b> Mosto d'uva cotto ITALIA- Aceto di vino ITALIA – ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Il condimento alimentare agrodolce Sua Maestà nasce da una antica ricetta di famiglia che unisce il mosto d'uva cotto, l'aceto di vino e l'Aceto Balsamico di Modena IGP. La sua alta densità ed il gusto vellutato compongono un amalgama di sapori straordinari ed unici che rendono inimitabile questo prodotto.

PROFILO ORGANOLETICO	ASPETTO: limpido e brillante COLORE: bruno inteso ODORE: persistente, intenso e delicato SAPORE: agrodolce molto equilibrato, gradevole e caratteristico
QUALITÀ	Si sposa perfettamente a carni grigliate, perché la sua delicata acidità equilibra le note più grasse ed esalta la ricchezza di sapori della carne. Infine, la sua dolcezza e le note di frutta matura e di vaniglia lo rendono perfetto accompagnamento di gelati e dessert.
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	3 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 <sub>2</sub>	X	
Lupini e prodotti derivati		X

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	TOLLERANZA	U.M	METODO
DENSITA'	1.35	+0.005		MI130 REV1 2023
ACIDITA' TOTALE ESPR. IN ACIDO ACETICO	4.00	+0.40	g/100ml	DM12/03/86 G.U.161 14/01/86 ALL. II
TITOLO ALCOLOMETRICO	Max 0.10		%/v	DM12/03/1986 GU N°16114/07/1986 ALL.V
ZUCCHERI RIDUTTORI	>800		g/l	MI 004 REV 13 2020
ESTRATTO SECCO TOTALE	>900		g/l	DM12/03/1986 GU N°161 14/07/1986 ALL.VI
ANIDRIDE SOLFOROSA	<10		PPM	MI 073 REV4 2020
CENERI	>4		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
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTI	ASSENTI	PRESENZA ASSENZA/25	AFNOR BRD 03/04-04-05
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	1434 kJ/ 337kcal
GRASSI	<0,0 g
DI CUI SATURI	<0,0 g
DI CUI MONOINSATURI	<0,0 g
DI CUI POLIINSATURI	<0,0 g
DI CUI TRANS FAT	<0,0 g
DI CUI COLESTEROLO	<0,0 g
CARBOIDRATI TOTALI	g 81
DI CUI ZUCCHERI	g 81
PROTEINE	g 0.0
SALE	g 0.0
FIBRE	assenti
LATTOSIO	assente
GLUTINE	assente

**NOTE TECNICHE PALETIZZAZIONE**

BOTTIGLIA	250 ML
PEZZI PER CARTONE	6
DIMENSIONE CARTONE CM	13X23X15.5
PESO TOT 1 CARTONE KG	4.6 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/RICILABILE/RECUPERABILE  
PALLET/RICICLABILE/RECUPERABILE  
PRODOTTO RECUPERABILE PRESSO IMPIANTI DI TRATTAMENTO BIOLOGICO (PRODUZIONE DI BIOGAS)

**CERTIFICAZIONI VOLONTARIE**

BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY VERSION 8 GRADE AA



IFS FOOD CERTIFICATE VERSION 7 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