

SCHEDA TECNICA SALSA con "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"
TECHNICAL SHEET SAUCE produced with BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO: Salsa con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

SALES DENOMINATION: Sauce produced with Balsamic vinegar of Modena

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE: SBS.01

INGREDIENTI: zucchero, aceto di vino, Aceto Balsamico di Modena IGP 20% (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150d), addensante: amido modificato

INGREDIENTS: sugar, wine vinegar, Balsamic Vinegar of Modena 20% (wine vinegar, concentrated grape must; color: caramel E150d), thickener: modified starch

ORIGINE/COUNTRY OF ORIGIN: Italia/Italy

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

SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO CONFEZIONATO: Bottiglia PET o PE

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

PACKAGING SPECIFICATION PACKED PRODUCT: PET o PE Bottle

Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristics

COLORE/COLOUR	BRUNO SCURO/DEEP BROWN
ODORE/SMELL	GRADEVOLMENTE ACIDO/PLEASANTLY ACID
GUSTO/TASTE	AGRODOLCE, VELLUTATO/SOUR-SWEET, VELVETY

Caratteristiche chimico-fisiche/Chemical-physical characteristics

	MIN.	MAX.
ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY	3 gr/100 ml	
DENSITÀ A 20°C/DENSITY AT 20°C TEMPERATURE	1.200	1.250
ZUCCHERI TOTALI/TOTAL SUGAR	400 g/l	650
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE/TOTAL SULPHUR DIOXIDE		150 mg/l
PIOMBO/LEAD		0,15 mg/l
RAME/COPPER		1 mg/l
ZINCO/ZINC		5 mg/l
pH	2,80	3,5

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

AVERAGE NUTRITION FACTS FOR 100 ml	
ENERGY	866 kJ/202 kcal
TOTAL FAT	0 g
SATURATED FAT	0 g
TOTAL CARBOHYDRATE	47 g
SUGARS	42 g
PROTEIN	0,9 g
SALT	0,05 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:

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 3 anni.

BEST BEFORE:

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 3 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
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten		X		X		X
Crostacci e prodotti a base di crostacci 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, la *salsa con "Aceto balsamico di Modena IGP"* non è prodotta da materie prime che contengono organismi geneticamente modificati, né tanto meno il processo di produzione ricorre a tecnologie o coadiuvanti tecnologici che impiegano organismi geneticamente modificati.

OGM: The *sauce with Balsamic vinegar of Modena* and its production process are OGM-free, according to EC Regulations no. 1829/2003 and 1830/2003.