



Scheda delle Specifiche Tecniche



Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Tipo "D+ "



COMPOSIZIONE

Ingredienti: aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto d'uva cotto.
Colorante: E150d.
Antiossidante: E220.

Caratteristiche delle materie prime :

aceto di vino appositamente prodotto; mosto d'uva concentrato, mosto d'uva cotto, prodotti con uve appositamente selezionate provenienti da vitigni autorizzati.

Caratteristiche del prodotto finito:

aspetto: liquido scuro, denso.
colore: colore bruno scuro, con riflessi rossastri.
odore: acido, con note caratteristiche.
gusto: agrodolce, equilibrato, gradevole.

Caratteristiche chimico-fisiche:

Parametro		min	max	Limiti di legge	
acidità totale	%	6	6,15	min 6,0	D.P.R. n. 162, 12/2/65
estr.secco totale	g/l	210	230	--	
estr.secco ridotto	g/l	35	40	min 30	D.M. 27/3/86
anidride solforosa	mg/l	--	70	max 100	Dir. 94/.../CE
rame	mg/l	--	1,0	max 1,0	D.M. 27/3/86
zinco	mg/l	--	5,0	max 5,0	D.M. 27/3/86
piombo	mg/l	--	0,3	max 0,3	D.M. 27/3/86

Maturazione: minimo 2 mesi in botti di rovere.

Un programma di garanzia della qualità assicura la rispondenza delle caratteristiche stabilite delle materie prime e del prodotto.

In ogni fase del processo sono osservate le disposizioni di legge riguardanti la disciplina igienica delle sostanze alimentari.

Stampato da: alabmrtm

in data: 06/08/2010

Modello vers.10/03

Versione:	05/08/2010	08/10
Sostituisce versione:		01/10
		10/09
		10/08

Schedatecn: ABM, D+ igr, rev 08-10, Ital.doc